

Q/SYS 0003S-2025



商丘市悦和食品有限公司企业标准

Q/SYS 0003S-2025

坚果籽类制品

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

商丘市悦和食品有限公司 发布

前　　言

本标准由商丘市悦和食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李显。

H N

Q B

坚果籽类制品

1 范围

本标准规定了坚果籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果籽类仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、鲍鱼果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、桃仁、蚕豆、豌豆、扁桃仁中的一种或多种）为主要原料，经烘烤或不烘烤、拌糖浆（以白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用盐、生活饮用水中的几种为原料，经熬制而成），添加或不添加炒米、果蔬（干、脆、粉）、黑松露粉、可可粉、代可可粉一种或几种，混合成型、包装加工而成的坚果籽类制品。

根据产品所用原料的不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 水果干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.3 果蔬脆应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.5 蔬菜干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 炒米应符合 DBS15/ 010 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 黑松露粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 代可可粉应符合 GB 9678.2 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有原料特有的性状	
色泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸败，哈喇味等异味	随机取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下检查其性状，色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g ≤	0.08 (生干坚果) 0.4 (生干籽类) 0.80 (熟制葵花籽) 0.50 (其他熟制坚果籽类)	GB 5009. 227
酸价(以脂肪计) ^a (KOH) , mg/g ≤	3	GB 5009. 229
展青霉素, μg/kg ≤	20 (仅适用于添加山楂、苹果制品的产品)	GB 5009. 185
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg ≤	20.0 (仅适用于以花生仁为主料的产品) 5.0 (其他产品)	GB 5009. 22
*铅 (以Pb计) , mg/kg ≤	0.18	GB 5009. 12
镉 (以Cd计) , mg/kg ≤	0.5 (仅适用于以花生仁为主料的产品) 0.2 (仅适用于以黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、蚕豆、豌豆为主料的产品)	GB 5009. 15
氰化物 (以 HCN 计) , mg/kg ≤	0.05 (仅适用于以杏仁为主料的产品)	GB 5009. 36

注 1: a板栗、红豆、芸豆、绿豆、蚕豆、豌豆等油脂含量低的原料为主料的产品不检此项;

2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3 的规定

表3微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌 ^b , CFU/g ≤		25			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4

注: a 样品的采样和处理按GB 4789. 1 执行。

b 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果籽类食品。

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式包装销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 1488 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量(不适用于计量称重的预包装食品)、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以坚果籽类仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、鲍鱼果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、桃仁、蚕豆、豌豆、扁桃仁中的一种或多种）为主要原料，经烘烤或不烘烤、拌糖浆（以白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用盐、生活饮用水中的几种为原料，经熬制而成），添加或不添加炒米、果蔬（干、脆、粉）、黑松露粉、可可粉、代可可粉一种或几种，混合成型、包装加工而成的坚果籽类制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参考 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

商丘市悦和食品有限公司