



410450S-2025



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0003S-2025

什锦豆果（坚果与籽类制品）

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市口口妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷慧杰、秦桂芳。

H N

Q B

什锦豆果(坚果与籽类制品)

1 范围

本标准规定了什锦豆果(坚果与籽类制品)的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以外购的熟制坚果与籽类食品为主要原料,再选择性添加外购的其他原料【膨化食品或蜜饯或水果干或果蔬脆片或即食熟制水产干制品或熟肉干制品或调味面制品中的一种或几种】,经混合、包装制成的什锦豆果(坚果与籽类制品)。

熟制坚果与籽类食品包括:青豌豆、蚕豆、青大豆、黑豆、黄豆、花生仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、腰果仁、核桃仁、扁桃仁、开心果仁、夏威夷果仁、榛子仁、香榧仁、杏仁、松籽仁、板栗仁、橡子仁、银杏仁、莲子仁、山核桃仁、鹰嘴豆坚果与籽类及其制品。

膨化食品包括:虾条、虾片、锅巴、麻花、米饼。

蜜饯包括:糖青梅、蜜樱桃、蜜金橘、红绿瓜、糖桂花、糖玫瑰、炒红果、糖冬瓜条、糖橘饼、红绿丝、金橘饼、姜片、杏脯、桃脯、苹果脯、梨脯、枣脯、海棠脯、地瓜脯、胡萝卜脯、番茄脯、加应子、西梅、黄梅、雪花梅、陈皮梅、八珍梅丁香榄、福果、丁香李、话梅、话李、话杏、九制陈皮、甘草榄、甘草金橘、相思梅、杨梅干、佛手果、芒果干、陈皮丹、盐津葡萄、山楂糕、山楂条、果丹皮、山楂片、陈皮糕、酸枣糕。

水果干包括:荔枝干、桂圆干、葡萄干、柿饼、干枣、杏干(含包仁杏干)、香蕉片、无花果干、酸梅(乌梅)干、山楂干、苹果干、菠萝干、芒果干、梅干、桃干、猕猴桃干、草莓干、酸角干。

果蔬脆包括:紫薯脆、红枣脆、甘薯脆、青萝卜脆、香蕉脆、红心萝卜脆、香芋脆、胡萝卜脆、菠萝蜜脆、黄秋葵脆、香菇脆、猕猴桃脆、香蕉脆、南瓜脆、马铃薯脆、红薯脆、草莓脆、杨梅脆、榴莲脆、黄桃脆、椰肉脆、苹果脆、彩椒脆、水蜜桃脆、无花果脆、菠萝脆、芒果脆、桑葚脆、西蓝花脆、白花菜脆、豌豆荚脆、紫甘蓝脆、莲藕脆。

即食熟制水产干制品包括:鳗鱼丝、鱿鱼丝、鱿鱼条、马面鱼丝、鳕鱼丝、鳕鱼粒干、鱼排干、龙头鱼干、小黄花鱼干、小银鱼干、黄鱼干、小螃蟹干、琵琶虾干、虾干、鱼皮干。

熟肉干制品包括:鸡肉脯/干、猪肉脯/干、牛肉脯/干。

调味面制品包括:沙嗲素牛肉干、脆辣棒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 坚果与籽类食品应符合GB/T 22615和GB 19300的规定。

2.1.2 膨化食品应符合GB 17401的规定。

2.1.3 干果应符合GB 16325的规定。

2.1.4 蜜饯应符合GB 14884的规定。

2.1.5 即食熟制水产干制品应符合GB 10136的规定。

2.1.6 果蔬脆、干制食用菌应符合QB/T 2076的规定。

2.1.7 熟肉干制品应符合GB 2726的规定。

2.1.8 调味面制品应符合QB/T 5729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
外观	具有产品应有的外观	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。霉变粒按 GB 19300 附录 A 规定的方法进行检验
色泽	具有产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有相应原料经加工后应有的气味、滋味，不应具有酸败等异味	
霉变粒/%	≤0.5	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

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
水分/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
*铅的指标要求严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 以上指标为混合检验。		

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	10 ²	GB 4789.3
霉菌 ^b /(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4

注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅适用于添加有烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品的产品

以上指标为混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购的熟制坚果与籽类食品为主要原料，再选择性添加外购的其他原料【膨化食品或蜜饯或水果干或果蔬脆片或即食熟制水产干制品或熟肉干制品或调味面制品中的一种或几种】，经混合、包装制成的什锦豆果(坚果与籽类制品)。

熟制坚果与籽类食品包括：青豌豆、蚕豆、青大豆、黑豆、黄豆、花生仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、腰果仁、核桃仁、扁桃仁、开心果仁、夏威夷果仁、榛子仁、香榧仁、杏仁、松籽仁、板栗仁、橡子仁、银杏仁、莲子仁、山核桃仁、鹰嘴豆坚果与籽类及其制品。

膨化食品包括：虾条、虾片、锅巴、麻花、米饼。

蜜饯包括：糖青梅、蜜樱桃、蜜金橘、红绿瓜、糖桂花、糖玫瑰、炒红果、糖冬瓜条、糖橘饼、红绿丝、金橘饼、姜片、杏脯、桃脯、苹果脯、梨脯、枣脯、海棠脯、地瓜脯、胡萝卜脯、番茄脯、加应子、西梅、黄梅、雪花梅、陈皮梅、八珍梅丁香榄、福果、丁香李、话梅、话李、话杏、九制陈皮、甘草榄、甘草金橘、相思梅、杨梅干、佛手果、芒果干、陈皮丹、盐津葡萄、山楂糕、山楂条、果丹皮、山楂片、陈皮糕、酸枣糕。

水果干包括：荔枝干、桂圆干、葡萄干、柿饼、干枣、杏干(含包仁杏干)、香蕉片、无花果干、酸梅(乌梅)干、山楂干、苹果干、菠萝干、芒果干、梅干、桃干、猕猴桃干、草莓干、酸角干。

果蔬脆包括：紫薯脆、红枣脆、甘薯脆、青萝卜脆、香蕉脆、红心萝卜脆、香芋脆、胡萝卜脆、菠萝蜜脆、黄秋葵脆、香菇脆、猕猴桃脆、香蕉脆、南瓜脆、马铃薯脆、红薯脆、草莓脆、杨梅脆、榴莲脆、黄桃脆、椰肉脆、苹果脆、彩椒脆、水蜜桃脆、无花果脆、菠萝脆、芒果脆、桑葚脆、西蓝花脆、白花菜脆、豌豆荚脆、紫甘蓝脆、莲藕脆。

即食熟制水产干制品包括：鳗鱼丝、鱿鱼丝、鱿鱼条、马面鱼丝、鳕鱼丝、鳕鱼粒干、鱼排干、龙头鱼干、小黄花鱼干、小银鱼干、黄鱼干、小螃蟹干、琵琶虾干、虾干、鱼皮干。

熟肉干制品包括：鸡肉脯/干、猪肉脯/干、牛肉脯/干。

调味面制品包括：沙嗲素牛肉干、脆辣棒。

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，参照GB/T 22165《坚果与籽类食品质量通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。