



410503S-2025



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0020S-2025

速冻坚果籽类仁制品

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

H N

Q B

速冻坚果籽类仁制品

1 范围

本标准规定了速冻坚果籽类仁制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果籽类仁【板栗、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、核桃、杏仁、松籽、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、蚕豆、豌豆中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加薯类蔬菜【马铃薯（土豆）、紫薯、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种，经预处理、熟制、打浆（泥）】，生活饮用水、白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、食用盐、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、乳粉（奶粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、调制乳、牛奶（牛乳）、食用植物油【大豆油、菜籽油、棕榈油、椰子油、葵花籽油中的一种或几种】、氢化椰子油、氢化棕榈油、椰浆粉（固体饮料）中的一种或几种，添加或不添加抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸钠、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制、打浆（泥）、调配（或不调配）、杀菌（或不杀菌）、灌装、速冻、包装加工而成的速冻坚果籽类仁制品。

根据所用原辅料不同，产品分类不同类型的速冻坚果籽类仁制品。

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 薯类蔬菜应清洁、卫生、无虫蛀、无腐烂变质。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.9 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.10 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。

2.1.11 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。

2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.13 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.14乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.15稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.16炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.17调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.18牛奶（牛乳）应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.19椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.20食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21氢化椰子油、氢化棕榈油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.22抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品速冻后应有的固态	取适量样品，置于一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
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
酸价 (KOH) (以脂肪计), 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	≤ 0.18	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)	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于以花生仁为主料的产品) 5.0 (其他)	GB 5009.22

注：*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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 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 14881 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，污染物限量应符合GB 2762的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。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【板栗、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、核桃、杏仁、松籽、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、蚕豆、豌豆中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加薯类蔬菜【马铃薯（土豆）、紫薯、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种，经预处理、熟制、打浆（泥）】，生活饮用水、白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、食用盐、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、乳粉（奶粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、调制乳、牛奶（牛乳）、食用植物油【大豆油、菜籽油、棕榈油、椰子油、葵花籽油中的一种或几种】、氢化椰子油、氢化棕榈油、椰浆粉（固体饮料）中的一种或几种，添加或不添加抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸钠、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制、打浆（泥）、调配（或不调配）、杀菌（或不杀菌）、灌装、速冻、包装加工而成的速冻坚果籽类仁制品。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。

商丘市饮之健生物科技有限公司

QB