

注：



410915S-2025



夏邑县麦康食品厂（个体工商户）企业标准

Q/XYMK 0001S-2025

# 坚果籽类及其制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

夏邑县麦康食品厂（个体工商户） 发布

## 前 言

本标准由夏邑县麦康食品厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：代春丽。

H N

Q B

# 坚果籽类及其制品

## 1 范围

本标准规定了坚果籽类及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制坚果籽类或其仁（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、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、鹰嘴豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水果干【香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑椹、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿饼、李子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、哈密瓜、甜瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、金桔、青梅中的一种或几种】、蜜饯【香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑椹、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿饼、李子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、哈密瓜、甜瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、金桔、青梅中的一种或几种】、熟制地瓜干、熟制紫薯干中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装等工艺加工而成的坚果籽类及其制品。

按照原料配方不同分为：坚果炒货单一型、混合坚果炒货制品、坚果制品、每日坚果。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 水果干应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.2 坚果籽类或其仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。

2.1.4 熟制地瓜干、熟制紫薯干应符合 GB 19640 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	具有本品应有的性状	取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味	
色泽	具有相应品种应有的色泽		
气、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，无异味		
杂质	无正常视力可见外来异物		
霉变粒 <sup>a</sup> /%	带壳产品 ≤	2.0	按 GB 19300 中附录 A 规定检验
	去壳产品 ≤	0.5	

<sup>a</sup> 仅适用于坚果籽类或其仁部分。

### 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	≤	5.0 (单一坚果籽类)	GB 5009.3	
		13.5 (西瓜籽)		
		15 (单一型其他产品、混合类)		
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229	
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	葵花籽	≤	0.80	GB 5009.227
	其他	≤	0.50	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	花生	≤	0.5	GB 5009.15
	黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、 花豆、蚕豆、豌豆、鹰嘴豆	≤	0.2	
铬 (以 Cr 计), mg/kg	黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、 花豆、蚕豆、豌豆、鹰嘴豆	≤	1.0	GB 5009.123
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22	
展青霉素, μg/kg	≤	50.0 (苹果干、山楂干部分)	GB 5009.185	
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;				
<sup>a</sup> 仅适用于坚果籽类或其仁部分, 脂肪含量低的板栗、红豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆、莲子、白果、橡子等食品, 其酸价、过氧化值不作要求。				

### 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	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 <sup>a</sup> , CFU/g	≤ 25				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

<sup>a</sup> 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

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

## 编制说明

本标准适用于以熟制坚果籽类或其仁（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、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、鹰嘴豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水果干【香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑椹、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿饼、李子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、哈密瓜、甜瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、金桔、青梅中的一种或几种】、蜜饯【香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑椹、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿饼、李子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、哈密瓜、甜瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、金桔、青梅中的一种或几种】、熟制地瓜干、熟制紫薯干中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装等工艺加工而成的坚果籽类及其制品。

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，参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订本企业标准，作为组织生产、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。

夏邑县麦康食品厂（个体工商户）