



410960 S-2025



南阳四喜农业科技有限公司企业标准

Q/NSNK 0002S-2025

混合坚果籽类

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

南阳四喜农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳四喜农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张红喜。

H N

Q B

混合坚果籽类

1 范围

本标准规定了混合坚果籽类的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以扁桃仁（熟）、腰果（熟）、核桃仁（生或熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、碧根果仁（熟）、开心果仁（熟）、松子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、杏仁（熟）、南瓜子仁（生）、裹衣花生、板栗仁（熟）、黑豆（熟）、葵花籽仁（生或熟）、芝麻（熟）、鲍鱼果（熟）、白果仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、黄豆（熟）、豌豆（熟）、西瓜籽仁（熟）、榧子（熟）、花生仁（熟）中的两种或几种为主要原料，添加蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干、红枣干、李子干、桂圆干、香蕉干（片）、紫薯条、山楂条、芒果干、黄桃干、菠萝干、奇异果干、木瓜干、圣女果干、百香果干、草莓干、樱桃干、苹果干、椰枣干、椰子干、榴莲干、杨桃干、无花果干、梨干、青梅干、荔枝干、菠萝蜜干、杏干、甜瓜干、金桔干、话梅干、枸杞、凤梨干、火龙果干、黄秋葵干、猕猴桃干、黑梅干、哈密瓜干、番石榴干、无花果干、桑椹干、桂圆干、山楂干、柿饼、西梅干、桃干、杨梅干、柠檬干、牛油果干、柚子干、橙子干、沃柑干、龙眼干、山竹干、枇杷干、莲雾干、橘子干、橄榄干、乌梅干、黑莓干、海棠果干、芦柑干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、石榴干、人参果干中的一种或几种，经混合、包装而成的混合坚果籽类。

产品根据所用原辅料不同，可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 扁桃仁（熟）、腰果（熟）、核桃仁（生或熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、碧根果仁（熟）、开心果仁（熟）、松子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、杏仁（熟）、南瓜子仁（生）、裹衣花生、板栗仁（熟）、黑豆（熟）、葵花籽仁（生或熟）、芝麻（熟）、鲍鱼果（熟）、白果仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、黄豆（熟）、豌豆（熟）、西瓜籽仁（熟）、榧子（熟）、花生仁（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 蓝莓干、蔓越莓干、提子干、李子干、紫薯条、山楂条、芒果干、黄桃干、菠萝干、奇异果干、木瓜干、圣女果干、百香果干、樱桃干、青梅干、话梅干、草莓干、苹果干、椰子干、榴莲干、杨桃干、无花果干、梨干、菠萝蜜干、杏干、甜瓜干、金桔干、香蕉片、凤梨干、火龙果干、黄秋葵干、猕猴桃干、黑梅干、哈密瓜干、番石榴干、无花果干、桑椹干、桂圆干、山楂干、柿饼、西梅干、桃干、杨梅干、柠檬干、牛油果干、柚子干、橙子干、沃柑干、龙眼干、山竹干、枇杷干、莲雾干、橘子干、橄榄干、乌梅干、黑莓干、海棠果干、芦柑干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、石榴干、人参果干应符合 GB/T 23787 或 GB 14884 的规定。

2.1.3 黑加仑干、葡萄干、红枣干、桂圆干、椰枣干、荔枝干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于洁净白瓷盘中， 在自然光下，观察其形态、色 泽、杂质，嗅其气味，然后以 温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	
形 态	具有产品的正常形态，无霉变，无虫蛀	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	
霉变粒	≤0.5%	GB 19300 附录 A

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
	坚果				果干			
	生干		熟制		葡萄干	桂圆干、 荔枝干	其他	
	籽类	坚果	葵花籽	其他				
水分, g/100g	≤ 15.0				20.0	25.0	35.0	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	≤ 0.4	0.08	0.8	0.5	-			GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18				0.45			GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 20(裹衣花生、花生仁) 5.0(其他坚果籽类)				-			GB 5009.22
*展青霉素, μg/kg	≤ -				-		50	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; *仅限苹果干、山楂条检测。								

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

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
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15
注: *样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以扁桃仁（熟）、腰果（熟）、核桃仁（生或熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、碧根果仁（熟）、开心果仁（熟）、松子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、杏仁（熟）、南瓜子仁（生）、裹衣花生、板栗仁（熟）、黑豆（熟）、葵花籽仁（生或熟）、芝麻（熟）、鲍鱼果（熟）、白果仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、黄豆（熟）、豌豆（熟）、西瓜籽仁（熟）、榧子（熟）、花生仁（熟）中的两种或几种为主要原料，添加蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干、红枣干、李子干、桂圆干、香蕉干（片）、紫薯条、山楂条、芒果干、黄桃干、菠萝干、奇异果干、木瓜干、圣女果干、百香果干、草莓干、樱桃干、苹果干、椰枣干、椰子干、榴莲干、杨桃干、无花果干、梨干、青梅干、荔枝干、菠萝蜜干、杏干、甜瓜干、金桔干、话梅干、枸杞、凤梨干、火龙果干、黄秋葵干、猕猴桃干、黑梅干、哈密瓜干、番石榴干、无花果干、桑椹干、桂圆干、山楂干、柿饼、西梅干、桃干、杨梅干、柠檬干、牛油果干、柚子干、橙子干、沃柑干、龙眼干、山竹干、枇杷干、莲雾干、橘子干、橄榄干、乌梅干、黑莓干、海棠果干、芦柑干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、石榴干、人参果干中的一种或几种，经混合、包装而成的混合坚果籽类。

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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。

南阳四喜农业科技有限公司

QB