



410967S-2025



郑州烹小鲜食品有限公司企业标准

Q/ZPS 0012S-2025

坚果籽类及其制品

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖作斌。

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（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加枸杞、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水蒜片（粒）、干香菇、干木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水海苔、脱水紫菜、脱水豆芽、红枣、山药、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、干制豆制品（豆丁、豆皮、腐竹、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、混合或不混合、包装加工的坚果籽类及其制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水蒜片（粒）、脱水豆芽、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 干香菇、干木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 脱水海带、脱水裙带菜、脱水海苔、脱水紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）应符合 GB 20371 的规定。

2.1.9 脱水含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 干制豆制品应符合 GB 2712 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，无虫蛀，无霉变	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下或相当于自然光的室内，观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温水漱口，品其滋味；霉
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，无异味	

霉变粒, % ≤	0.5 (适用于未添加辅料的产品)	变粒参照GB 19300的附录A检验。
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
水分, g/100g	≤ 20 (未添加辅料产品) 28 (其它产品)	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.8 (葵花籽) 0.5 (其它产品)	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
镉 ^b (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 (花生为主料产品) 5 (其它)	GB 5009.22
<p>a仅适用于熟制坚果和籽类部分的检验, 脂肪含量低的蚕豆、莲子、板栗、橡子、银杏等的酸价和过氧化值不作要求;</p> <p>b仅适用于以花生为主料产品的检验;</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>		

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中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
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 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以熟制坚果籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加枸杞、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水蒜片（粒）、干香菇、干木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水海苔、脱水紫菜、脱水豆芽、红枣、山药、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、干制豆制品（豆丁、豆皮、腐竹、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、混合或不混合、包装加工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。

郑州烹小鲜食品有限公司

QB