



411510S-2025



玛士撒拉特医(漯河)食品有限公司企业标准

Q/MSSL 0001S-2025

熟制坚果与籽类制品

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

玛士撒拉特医(漯河)食品有限公司 发布

前 言

本标准由玛士撒拉特医（漯河）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：唐黎明。

本标准自发布实施日起替代 Q/MSSL 0001S-2025（411128S-2025）。

H N
Q B

熟制坚果与籽类制品

1 范围

本标准规定了熟制坚果与籽类制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制坚果与籽类制品【巴旦木（扁桃仁）、腰果、开心果仁、核桃仁、杏仁、山核桃仁（小核桃、小胡桃）、香榧（榧子）、澳洲坚果（夏威夷果、元龙眼果）、银杏（白果）、松子仁、碧根果仁（长山核桃、薄壳山核桃）、榛子仁、椰子干、栗子、莲子、花生仁、蚕豆、葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、蚕豆、青豆、豌豆、大豆、赤小豆、豇豆、黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、芸豆、扁豆、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽、紫苏籽】中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以即食谷物杂粮制品（燕麦、黑麦、藜麦、小麦、苦荞、荞麦、薏米、高粱、小麦胚芽、燕麦麸皮、大米、黑米、紫米、糙米、玉米、山药、青稞、糯米）、果蔬粉（蓝莓粉、草莓粉、黑加仑粉、树莓粉、桑葚粉、黑桑椹粉、芒果粉、菠萝粉、椰子水粉、椰浆粉、百香果粉、火龙果粉、香蕉粉、橙粉、柠檬粉、柚子粉、青柠粉、金桔粉、苹果粉、梨粉、桃粉、李子粉、樱桃粉、桂圆粉、西瓜粉、哈密瓜粉、香瓜粉、枣粉、葡萄粉、无花果粉、黑枸杞粉、枸杞粉、青提粉、树莓粉、蔓越莓粉、乌梅粉、菠菜粉、羽衣甘蓝粉、薄荷粉、山楂粉、香菜粉、榴莲粉、生菜粉、芹菜粉、番茄粉、辣椒粉、茄子粉、胡萝卜粉、紫薯粉、土豆粉、山药粉、芋头粉、西兰花粉、卷心菜粉、芥蓝粉、南瓜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、大蒜粉、洋葱粉、圣女果粉、生姜粉、韭菜粉、香葱粉中的一种或几种）、桑叶粉（桑叶浓缩粉、桑叶超微粉）、茯苓粉、杏粉、重瓣玫瑰花粉、香菇粉、平菇粉、木耳粉、松茸粉、黑松露粉、豌豆粉、百合粉、荷叶粉、葛根粉、芡实粉、玫瑰茄粉、甘草粉、桔梗粉、枇杷叶粉、玉竹粉、茉莉花粉、沙棘粉、枳椇子粉、果蔬干制品（葡萄干、提子干、蓝莓干、草莓干、黑加仑干、树莓干、桑葚干、芒果干、菠萝干、椰子干、百香果干、枸杞干、枣干、橘皮干、桂圆干、火龙果干、香蕉干、橙子干、百合干、柠檬干、柚子干、青柠干、苹果干、梨干、桃干、李子干、樱桃干、杏干、西瓜干、哈密瓜干、香瓜干、山药干、玉米干、山楂干、无花果干、黑枸杞干、黑桑葚干、菠菜干、香菜干、生菜干、芹菜干、番茄干、胡萝卜干、紫薯干、芋头干、梅干、南瓜干、黄瓜干、冬瓜干、大蒜干、洋葱干、韭菜干中的一种或几种）、陈皮、重瓣玫瑰花干、茉莉花干、海苔、茯苓干、香菇干、平菇干、松茸干、黑松露干、豌豆干、蜜饯类（蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、猕猴桃干、木瓜丁、菠萝丁、橘皮丁、玫瑰茄中的一种或几种）、冻干果干类（冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜中的一种或几种）、谷物杂粮粉（大米粉、紫米粉、黑米粉、糯米粉、米糠粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、燕麦麸皮粉、小米粉、薏米粉、荞麦粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、黑豆粉、芸豆粉、糙米粉、藜麦粉、青稞粉中的单一粉及其复合粉）、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、膨化谷物杂粮制品【大米、糙米、玉米、燕麦、黑麦、

紫米、黑米、荞麦、苦荞、小麦、薏米、小麦胚芽、燕麦麸皮、马铃薯、紫薯、红薯、山药、豆类（蚕豆、青豆、豌豆、大豆、赤小豆、豇豆、黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、芸豆、扁豆）】、食用香辛料（黑胡椒、牛至、迷迭香、甜罗勒、辣椒、洋葱、欧芹、大蒜中的一种或几种）、饼干碎、肉松、火麻仁、肉苁蓉粉、灵芝粉、党参粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、红参粉、西洋参粉、阿胶粉、黄精粉、黄芪粉、燕窝粉、铁皮石斛粉、沙棘粉、茶叶茶氨酸、酵母蛋白、大豆蛋白、豌豆蛋白、乳清蛋白、牛奶蛋白、麦芽糊精、决明子粉、坚果酱（榛子、开心果、巴旦木、夏威夷果、松子）、酵母抽提物、蛋黄粉、酸奶粉、冻干酸奶块、桑叶提取物、白芸豆提取物、乳蛋白肽粉、亚麻籽浓缩粉、牛蒡根粉、黄精牛蒡根粉、苦瓜猴头菇复合固体饮料、叶黄素酯微囊粉、纳豆粉、黄精丁、蒲公英根粉、猴头菇粉、五指毛桃粉、桂花粉、白番茄浓缩粉、雨生红球藻微囊粉、经过灭活或不经灭活的益生菌（干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌和鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌和罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌和清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、凝结魏茨曼氏菌、小牛动物球菌中的一种或几种）、茶粉（抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、茉莉花茶、桂花茶中的一种或几种）、咖啡粉、可可制品、巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及其制品、乳制品【无水奶油、稀奶油、淡奶油、人造奶油、黄油、奶油、乳粉、芝士粉（干酪及再制干酪）、炼乳、牛奶、调制乳中的一种或几种】、复合调味料、固体饮料【风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料】中的一种或几种经筛选、烘烤或不烘烤，添加或不添加水、食用盐、食糖（白砂糖、赤砂糖、金砂糖中的一种或几种）、蜂蜜、果葡糖浆、菊粉、水苏糖、麦芽糖粉、麦芽糖浆、低聚果糖、结晶果糖、棉籽低聚糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖醇液、麦芽糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、阿拉伯木聚糖、三氯蔗糖、异麦芽酮糖醇、海藻糖、椰子油、棕榈油、葵花籽油、菜籽油、稻米油、亚麻籽油、茶叶籽油、DHA藻油、食品用香精、磷脂、柠檬酸中的一种或几种，经配料、烘烤、熬糖、搅拌、挤压成型、切块、冷却、包装等工艺加工而成的非活菌型熟制坚果与籽类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制坚果与籽类制品应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 即食谷物杂粮制品应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 果蔬粉、冻干果干类、果蔬干制品、桑叶粉（桑叶浓缩粉、桑叶超微粉）、茯苓粉、杏粉、百合粉、荷叶粉、芡实粉、玫瑰茄粉、甘草粉、桔梗粉、玉竹粉、茉莉花粉、茉莉花干、沙棘粉、枳椇子粉、陈皮、茯苓干、黄精粉、沙棘粉、决明子粉应清洁无污染、并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 重瓣玫瑰花粉、重瓣玫瑰花干应符合原卫生部[2010]3号公告的规定。

- 2.1.5 枇杷叶粉应符合原国家卫生计生委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.6 香菇粉、平菇粉、木耳粉、松茸粉、黑松露粉、猴头菇粉、香菇干、平菇干、松茸干、
- 2.1.7 黑松露干应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 豌豆粉、豌豆干应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.10 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.11 蜜饯类、黄精丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.12 谷物杂粮粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.13 圆苞车前子壳粉应符合原国家卫生计生委 2024 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 膨化谷物杂粮制品应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.16 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.17 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.18 火麻仁、阿胶粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 肉苁蓉粉、灵芝粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、铁皮石斛粉应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局(2023 年 第 9 号)公告的规定。
- 2.1.20 人参粉(人参人工种植 5 年及 5 年以下)应符合原卫生部[2012]17 号公告的规定。
- 2.1.21 红参粉应符合 GB/T 22538 的规定。
- 2.1.22 燕窝粉应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.23 茶叶茶氨酸应符合原国家卫生计生委 2014 年 第 15 号公告的规定。
- 2.1.24 酵母蛋白应符合 QB/T 5950 的规定。
- 2.1.25 大豆蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.26 乳清蛋白、牛奶蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.28 坚果酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 蛋黄粉应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 桑叶提取物、白芸豆提取物、乳蛋白肽粉、亚麻籽浓缩粉、牛蒡根粉、黄精牛蒡根粉、苦瓜猴头菇复合固体饮料、叶黄素酯微囊粉、纳豆粉、固体饮料、咖啡粉、白番茄浓缩粉、桂花粉、蒲公英根粉、五指毛桃粉、雨生红球藻微囊粉应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.32 益生菌应符合 QB/T 4575 和国卫生健康委员会 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.33 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

- 2.1.34 可可制品、巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及其制品应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.35 无水奶油、稀奶油、淡奶油、人造奶油、黄油、奶油、乳粉、芝士粉（干酪及再制干酪）、炼乳应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.36 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.37 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.38 冻干酸奶块、酸奶粉应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.39 复合调味料应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.42 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.44 果葡糖浆、低聚异麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糖粉应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.46 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.47 低聚果糖 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.48 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.49 棉籽低聚糖应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.50 麦芽糖醇液、麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.51 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.52 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.53 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.54 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.55 阿拉伯木聚糖应符合国家卫生健康委 2024 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.56 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.57 异麦芽酮糖醇应符合原卫生部公告 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.58 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.59 椰子油、棕榈油、葵花籽油、菜籽油、稻米油、亚麻籽油、茶叶籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.60 DHA 藻油应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.61 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检测其色泽、性状和杂质，嗅其气味，尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味、无异味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009. 229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	0. 80 (葵花籽仁为主料的产品) 0. 50 (其他坚果及籽类为主料的产品)	GB 5009. 227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 18	GB 5009. 12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0. 5 (仅限花生仁为主料的产品)	GB 5009. 15
三氯蔗糖, g/kg	≤ 1. 0 (仅限使用该添加剂的产品)	GB 5009. 298
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 20 (仅限花生仁为主料的产品) 5 (其他产品)	GB 5009. 22
^a 脂肪含量低的坚果籽类食品（如蚕豆为原料的产品），其酸价、过氧化值不作要求。 *铅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	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
^a 样品的采集及处理按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

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。

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、酸价、过氧化值、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与籽类制品【巴旦木（扁桃仁）、腰果、开心果仁、核桃仁、杏仁、山核桃仁（小核桃、小胡桃）、香榧（榧子）、澳洲坚果（夏威夷果、元龙眼果）、银杏（白果）、松子仁、碧根果仁（长山核桃、薄壳山核桃）、榛子仁、椰子干、栗子、莲子、花生仁、蚕豆、葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、蚕豆、青豆、豌豆、大豆、赤小豆、豇豆、黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、芸豆、扁豆、黑芝麻、白芝麻、奇亚籽、紫苏籽】中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以即食谷物杂粮制品（燕麦、黑麦、藜麦、小麦、苦荞、荞麦、薏米、高粱、小麦胚芽、燕麦麸皮、大米、黑米、紫米、糙米、玉米、山药、青稞、糯米）、果蔬粉（蓝莓粉、草莓粉、黑加仑粉、树莓粉、桑葚粉、黑桑椹粉、芒果粉、菠萝粉、椰子水粉、椰浆粉、百香果粉、火龙果粉、香蕉粉、橙粉、柠檬粉、柚子粉、青柠粉、金桔粉、苹果粉、梨粉、桃粉、李子粉、樱桃粉、桂圆粉、西瓜粉、哈密瓜粉、香瓜粉、枣粉、葡萄粉、无花果粉、黑枸杞粉、枸杞粉、青提粉、树莓粉、蔓越莓粉、乌梅粉、菠菜粉、羽衣甘蓝粉、薄荷粉、山楂粉、香菜粉、榴莲粉、生菜粉、芹菜粉、番茄粉、辣椒粉、茄子粉、胡萝卜粉、紫薯粉、土豆粉、山药粉、芋头粉、西兰花粉、卷心菜粉、芥蓝粉、南瓜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、大蒜粉、洋葱粉、圣女果粉、生姜粉、韭菜粉、香葱粉中的一种或几种）、桑叶粉（桑叶浓缩粉、桑叶超微粉）、茯苓粉、杏粉、重瓣玫瑰花粉、香菇粉、平菇粉、木耳粉、松茸粉、黑松露粉、豌豆粉、百合粉、荷叶粉、葛根粉、芡实粉、玫瑰茄粉、甘草粉、桔梗粉、枇杷叶粉、玉竹粉、茉莉花粉、沙棘粉、枳椇子粉、果蔬干制品（葡萄干、提子干、蓝莓干、草莓干、黑加仑干、树莓干、桑葚干、芒果干、菠萝干、椰子干、百香果干、枸杞干、枣干、橘皮干、桂圆干、火龙果干、香蕉干、橙子干、百合干、柠檬干、柚子干、青柠干、苹果干、梨干、桃干、李子干、樱桃干、杏干、西瓜干、哈密瓜干、香瓜干、山药干、玉米干、山楂干、无花果干、黑枸杞干、黑桑葚干、菠菜干、香菜干、生菜干、芹菜干、番茄干、胡萝卜干、紫薯干、芋头干、梅干、南瓜干、黄瓜干、冬瓜干、大蒜干、洋葱干、韭菜干中的一种或几种）、陈皮、重瓣玫瑰花干、茉莉花干、海苔、茯苓干、香菇干、平菇干、松茸干、黑松露干、豌豆干、蜜饯类（蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、猕猴桃干、木瓜丁、菠萝丁、橘皮丁、玫瑰茄中的一种或几种）、冻干果干类（冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜中的一种或几种）、谷物杂粮粉（大米粉、紫米粉、黑米粉、糯米粉、米糠粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、燕麦麸皮粉、小米粉、薏米粉、荞麦粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、黑豆粉、芸豆粉、糙米粉、藜麦粉、青稞粉中的单一粉及其复合粉）、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、膨化谷物杂粮制品【大米、糙米、玉米、燕麦、黑麦、紫米、黑米、荞麦、苦荞、小麦、薏米、小麦胚芽、燕麦麸皮、马铃薯、紫薯、红薯、山药、豆类（蚕豆、青豆、豌豆、大豆、赤小豆、豇豆、黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、芸豆、扁豆）】、

食用香辛料（黑胡椒、牛至、迷迭香、甜罗勒、辣椒、洋葱、欧芹、大蒜中的一种或几种）、饼干碎、肉松、火麻仁、肉苁蓉粉、灵芝粉、党参粉、人参粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）、红参粉、西洋参粉、阿胶粉、黄精粉、黄芪粉、燕窝粉、铁皮石斛粉、沙棘粉、茶叶茶氨酸、酵母蛋白、大豆蛋白、豌豆蛋白、乳清蛋白、牛奶蛋白、麦芽糊精、决明子粉、坚果酱（榛子、开心果、巴旦木、夏威夷果、松子）、酵母抽提物、蛋黄粉、酸奶粉、冻干酸奶块、桑叶提取物、白芸豆提取物、乳蛋白肽粉、亚麻籽浓缩粉、牛蒡根粉、黄精牛蒡根粉、苦瓜猴头菇复合固体饮料、叶黄素酯微囊粉、纳豆粉、黄精丁、蒲公英根粉、猴头菇粉、五指毛桃粉、桂花粉、白番茄浓缩粉、雨生红球藻微囊粉、经过灭活或不经灭活的益生菌（干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌和鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌和罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌和清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、凝结魏茨曼氏菌、小牛动物球菌中的一种或几种）、茶粉（抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、茉莉花茶、桂花茶中的一种或几种）、咖啡粉、可可制品、巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及其制品、乳制品【无水奶油、稀奶油、淡奶油、人造奶油、黄油、奶油、乳粉、芝士粉（干酪及再制干酪）、炼乳、牛奶、调制乳中的一种或几种】、复合调味料、固体饮料【风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料】中的一种或几种经筛选、烘烤或不烘烤，添加或不添加水、食用盐、食糖（白砂糖、赤砂糖、金砂糖中的一种或几种）、蜂蜜、果葡糖浆、菊粉、水苏糖、麦芽糖粉、麦芽糖浆、低聚果糖、结晶果糖、棉籽低聚糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖醇液、麦芽糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、阿拉伯木聚糖、三氯蔗糖、异麦芽酮糖醇、海藻糖、椰子油、棕榈油、葵花籽油、菜籽油、稻米油、亚麻籽油、茶叶籽油、DHA 藻油、食品用香精、磷脂、柠檬酸中的一种或几种，经配料、烘烤、熬糖、搅拌、挤压成型、切块、冷却、包装等工艺加工而成的非活菌型熟制坚果与籽类制品。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》等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。

玛士撒拉特医（漯河）食品有限公司