

Q/HOS 0003S-2025



河南藕缘食品有限公司企业标准

Q/HOS 0003S-2025

坚果籽类制品

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南藕缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南藕缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘建军。

H N
Q B

坚果籽类制品

1 范围

本标准规定了坚果籽类制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制粉（核桃粉、红豆粉、黑豆粉、黑芝麻粉、白扁豆粉）中的一种或几种为主要原料，添加速溶豆粉、熟制谷物粉（黑米粉、燕麦粉、红米粉、糙米粉、燕麦片、黑藜麦粉）、葛根粉、芡实粉、桑葚粉、猴头菇粉、红枣粉、莲子粉、紫薯粉、枸杞粉、花生粉、全脂乳粉、山药粉、食用淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、白砂糖、食用盐、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉、乳清蛋白粉、植脂末（外购）中的一种或一种以上为辅料，添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、碳酸钙、食品用香精（果味香精、乳味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合，包装而成的直接冲调即可食用的坚果籽类制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 熟制粉（核桃粉、红豆粉、黑豆粉、白扁豆粉）、熟制谷物粉（黑米粉、燕麦粉、红米粉、糙米粉、燕麦片、黑藜麦粉）、莲子粉、山药粉应符合GB 19640的规定。

2.1.2 红枣粉应符合GH/T 1361的规定。

2.1.3 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.5 紫薯粉应符合GB 2715的规定。

2.1.6 枸杞粉、猴头菇粉、芡实粉应符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.7 速溶豆粉应符合GB/T 18738的规定。

2.1.8 全脂乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.9 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.10 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。

2.1.11 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。

2.1.12 白砂糖应符合GB 13104的规定。

2.1.13 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.14 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。

2.1.15 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。

2.1.16 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.17 植脂末应符合QB/T 4791的规定。

2.1.18 食品用香精（果味香精、乳味香精）应符合GB 30616的规定。

- 2.1.19 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.20 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.21 大豆低聚糖应符合GB/T 22491的规定。
- 2.1.22 菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.23 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.24 桑葚粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 花生粉、黑芝麻粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合GB 2721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	具有产品应有的性状	从样品中取出50g，将其置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
水分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
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 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	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789. 15
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 1: 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品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

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、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粉（核桃粉、红豆粉、黑豆粉、黑芝麻粉、白扁豆粉）中的一种或几种为主要原料，添加速溶豆粉、熟制谷物粉（黑米粉、燕麦粉、红米粉、糙米粉、燕麦片、黑藜麦粉）、葛根粉、芡实粉、桑葚粉、猴头菇粉、红枣粉、莲子粉、紫薯粉、枸杞粉、花生粉、全脂乳粉、山药粉、食用淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、白砂糖、食用盐、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉、乳清蛋白粉、植脂末（外购）中的一种或一种以上为辅料，添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、碳酸钙、食品用香精（果味香精、乳味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合，包装而成的直接冲调即可食用的坚果籽类制品。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

河南藕缘食品有限公司