



411362 S-2025



郑州德丰现代农业有限公司企业标准

Q/ZDX 0003S-2025

坚果与籽类制品（分装）

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

郑州德丰现代农业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州德丰现代农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：石峰。

H N
Q B

坚果与籽类制品（分装）

1 范围

本标准规定了坚果与籽类制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装坚果与籽类制品（分装）【花生（仁）（生、熟）、核桃（仁）（生、熟）、碧根果（生、熟）、山核桃仁（熟）、杏仁（熟）、腰果（熟）、开心果（熟）、巴旦木（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果（仁）（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、板栗仁（生、熟）、葵花籽仁（熟）、南瓜籽仁（生、熟）、蚕豆中的一种或几种】为原料，经挑选、称重、包装加工而成的即食坚果与籽类制品（分装）。

按原料不同可以分为不同产品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 坚果与籽类制品：花生（仁）（生、熟）、核桃（仁）（生、熟）、碧根果（生、熟）、山核桃仁（熟）、杏仁（熟）、腰果（熟）、开心果（熟）、巴旦木（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果（仁）（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、板栗仁（生、熟）、葵花籽仁（熟）、南瓜籽仁（生、熟）、蚕豆应符合 GB 19300 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	具有该产品固有的色泽	取适量试样，置于白色洁净的瓷盘中，在自然光线下目测色泽和组织形态，并检查有无外来杂质，鼻嗅气味，口尝滋味。
气、滋味	具有该产品固有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
组织状态	具有该产品固有的形态，外形完整、均匀一致	
霉变粒，% ≤	2.0（带壳产品） 0.5（去壳产品）	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
	生干	熟制	

	坚果	籽类	葵花籽	其他		
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤	0.08	0.40	0.80	0.50	GB 5009.227
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3				GB 5009.229
水分，g/100g	≤	5.0				GB 5009.3
铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤	0.18				GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	≤	5.0				GB 5009.22
注：a 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						
b 蚕豆、板栗其脂肪含量较低，酸价、过氧化值不做要求。						

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ， CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	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 1：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

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

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

HN

QB

编制说明

本标准适用于以大包装坚果与籽类制品（分装）【花生（仁）（生、熟）、核桃（仁）（生、熟）、碧根果（生、熟）、山核桃仁（熟）、杏仁（熟）、腰果（熟）、开心果（熟）、巴旦木（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果（仁）（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、板栗仁（生、熟）、葵花籽仁（熟）、南瓜籽仁（生、熟）、蚕豆中的一种或几种】为原料，经挑选、称重、包装加工而成的即食坚果与籽类制品（分装）。

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，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。

郑州德丰现代农业有限公司