



411865S-2025

郑州膳方中医药科技有限公司企业标准

Q/ZSF 0006S-2025

坚果籽类制品

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

郑州膳方中医药科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州膳方中医药科技有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：吴永伟。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制坚果及籽类仁【黑芝麻、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽仁、西瓜籽仁、葵花籽仁、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、板栗中的一种或几种】为主要原料，添加大蒜发酵粉、黄精提取物、黑果枸杞粉、鹿鞭肽、杜仲雄花提取物、牡蛎肽、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、桑葚粉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、昆布、罗汉果、麦芽、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根粉、槐米、蒲公英、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、铁皮石斛、西洋参、灵芝、黄芪、山茱萸、肉苁蓉、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、胶原蛋白肽、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、大豆肽粉中、白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糖浆、低聚果糖、木糖醇、蜂蜜、海藻糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种，经挑选，炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合搅拌、成型、包装加工而成的坚果籽类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽仁、西瓜籽仁、葵花籽仁、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、板栗应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.3 黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.4 黑果枸杞粉应符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.5 鹿鞭肽应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.7 牡蛎肽应符合 T/CBRIA 01001 的规定。
- 2.1.8 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.9 桑葚粉应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.10 决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、昆布、罗汉果、麦芽、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、槐米、蒲公英、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

- 2.1.12 铁皮石斛、西洋参、灵芝、黄芪、山茱萸、肉苁蓉应符合国家健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年 第9号）的规定。
- 2.1.13 刺梨、玫瑰茄应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.14 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.15 金花茶应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.16 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.17 小麦低聚肽应符合关于批准小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(卫生部公告 2012 年第 16 号)的规定。
- 2.1.18 玉米低聚肽粉应符合关于批准玉米低聚肽粉、为新资源食品的公告(卫生部公告 2010 年第 15 号)的规定。
- 2.1.19 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.20 大豆肽粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.21 白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.24 低聚果糖应符合国卫办食品函[2013]118 规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 海藻糖应符合卫计委公告 2014 年第 15 号的规定。
- 2.1.28 低聚异麦芽糖符合 GB/T 20881 和 GB 15203 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	圆球状	随机取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下检查其性状，色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸败，哈喇味等异味	
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	≤ 45	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	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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α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 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	25				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：α样品的采样和处理按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JJF1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 1488的规定。

2.7 其他要求

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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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



编制说明

本标准适用于熟制坚果及籽类仁【黑芝麻、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽仁、西瓜籽仁、葵花籽仁、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、板栗中的一种或几种】为主要原料，添加大蒜发酵粉、黄精提取物、黑果枸杞粉、鹿鞭肽、杜仲雄花提取物、牡蛎肽、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、桑葚粉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、昆布、罗汉果、麦芽、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根粉、槐米、蒲公英、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、铁皮石斛、西洋参、灵芝、黄芪、山茱萸、肉苁蓉、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、胶原蛋白肽、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、大豆肽粉中、白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糖浆、低聚果糖、木糖醇、蜂蜜、海藻糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种，经挑选，炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合搅拌、成型、包装加工而成的坚果籽类制品。

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，参考 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订本企业标准，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。

郑州膳方中医药科技有限公司