



412107S-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

2025-07-10 发布

2025-07-10 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（411510S-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，辅以或不辅以亚麻籽、油莎豆、复合麦片、麦片、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、黑桑葚粉、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。
- 2.1.64 亚麻籽、油莎豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.65 复合麦片、麦片应符合 GB 19640 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、无异嗅	
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 , μg/kg	≤ 20 (仅限花生仁为主料的产品) 5 (其他产品)	GB 5009.22
*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。

QB

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**亚麻籽、油莎豆、复合麦片、麦片**、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、黑桑葚粉、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。