



412194 S-2025



河南省圻荣食品有限公司企业标准

Q/HQRS 0007S-2025

坚果籽类及其制品

2025-07-17 发布

2025-07-17 实施

河南省圻荣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省圻荣食品有限公司提出。

本标准由河南省圻荣食品有限公司、内黄县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准起草人：樊岫、冯瑞娜。

H N
Q B

坚果籽类及其制品

1 范围

本标准规定了坚果籽类及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制坚果籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或多种）、核桃（生）、山核桃（生）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水果干制品（蔓越莓干、提子干、菠萝干、红枣干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、苹果干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干中的一种或几种）、蔬菜干制品（冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、豇豆条、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茺荻干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、荠菜干、马齿苋干、香椿干、荆芥干、菜心干、紫薯干或圈、马铃薯干、山药干、芋头干、地瓜干中的一种或几种）、即食谷物（燕麦片、玉米片中的一种或几种）、冰糖中的一种或几种，经拣选或不拣选、烘干或不烘干、混合或不混合、包装等工艺制成的坚果籽类及其制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：单一坚果籽类（分装）、混合坚果籽类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.3蔬菜干制品应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.4即食谷物应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.5冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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，无虫蛀，无霉变	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下或相当于自然光的室内，观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温水漱口，品其滋味；霉变粒参照GB 19300的附录A检验。
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，无异味	
霉变粒，% ≤	0.5	
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	≤ 15（坚果籽类部分）	GB 5009.3
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.8（葵花籽） 0.5（其它熟制坚果籽类） 0.4[核桃（生）、山核桃（生）]	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
镉 ^b （以Cd计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 20（以花生为主料产品） 5（其它）	GB 5009.22
a仅适用于熟制坚果和籽类部分的检验，脂肪含量低的蚕豆、莲子、板栗、橡子、银杏等的酸价和过氧化值不作要求； b仅适用于以花生为主料产品的检验； *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 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3中的平板计数法
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌 ^b ，CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
b 仅适用于烘炒工艺的产品。					

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

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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或多种）、核桃（生）、山核桃（生）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水果干制品（蔓越莓干、提子干、菠萝干、红枣干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、苹果干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干中的一种或几种）、蔬菜干制品（冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、茼蒿干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、豇豆条、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茼蒿干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、荠菜干、马齿苋干、香椿干、荆芥干、菜心干、紫薯干或圈、马铃薯干、山药干、芋头干、地瓜干中的一种或几种）、即食谷物（燕麦片、玉米片中的一种或几种）、冰糖中的一种或几种，经拣选或不拣选、烘干或不烘干、混合或不混合、包装等工艺制成的坚果籽类及其制品。

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》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。

河南省圻荣食品有限公司