



412833S-2025



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0023S-2025

速冻调制坚果制品

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董勇、武素云、宋冬冬、杨征、赵斌。

H N

Q B

速冻调味坚果制品

1. 范围

本标准规定了速冻调味坚果制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果与籽类制品【花生（带壳或去壳）、板栗、杏仁、核桃、腰果、榛子、开心果、夏威夷果、松子、巴旦木（扁桃仁）、葵花籽、南瓜籽、西瓜籽】中的一种为原料，经浸泡或不浸泡，加入酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、浓缩牛肉汁、鲜味汁、鲜辣汁、辣鲜露、蚝油、鸡汁、海鲜汁、鲜鸡粉、蒜香粉、十三香、白酒、调味料酒、冰糖、赤砂糖、生姜、大葱、花椒、藤椒、橘皮、山奈、枸杞、柠檬干、白芷、藿香、高良姜、香茅、姜黄、胡椒、栀子、八角、丁香、桂皮、豆蔻、甘草、荜拔、草果、月桂叶、多香果、肉豆蔻、小茴香、香菜籽、砂仁、罗汉果、香菜、小香葱、芹菜、洋葱、大蒜、薄荷叶中的一种或多种，添加或不添加食用香精、谷氨酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或多种，经预处理、调配、加水卤制、冷却、速冻、包装等工艺加工而成的即食速冻调味坚果制品。

2. 要求

2.1. 原辅材料要求

- 2.1.1 坚果与籽类制品【花生（带壳或去壳）、板栗、杏仁、核桃、腰果、榛子、开心果、夏威夷果、松子、巴旦木（扁桃仁）、葵花籽、南瓜籽、西瓜籽】应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.9 浓缩牛肉汁、鲜味汁、鲜辣汁、辣鲜露、鸡汁、海鲜汁、鲜鸡粉、蒜香粉、十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.14 赤砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35884 的规定。
- 2.1.15 生姜、大葱、花椒、藤椒、山奈、白芷、高良姜、香草、香茅、姜黄、胡椒、八角、

丁香、桂皮、豆蔻、荜拔、草果、月桂叶、多香果、肉豆蔻、小茴香、香菜籽、砂仁、香菜、小香葱、芹菜、洋葱、大蒜、薄荷应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 橘皮、枸杞、藿香、栀子、甘草、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.17 柠檬干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.20 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	具有该品种应有的性状	将试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气、滋味，咸淡适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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		限 量		检 验 方 法
		葵花籽	其他	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.80	0.50	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0		GB 5009.229
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	6.0		GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
镉（以 Cd 计） ^a ，mg/kg	≤	0.5		GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20（仅限花生制品） 5.0（仅限除花生制品之外的其他产品）		GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于花生制品。

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	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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

注: a 样品的采集和处理按 GB 4789. 1 执行。

2.5. 净含量及允许短缺量

定量包装商品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第 70 号); 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、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

4 其他

产品的贮存温度应控制在-18℃或以下, 解冻后散装售卖的产品应在原包装上标识解冻开始日期、解冻后的产品保质期, 解冻后贮存温度 0-10℃。

编制说明

本标准适用于以坚果与籽类制品【花生（带壳或去壳）、板栗、杏仁、核桃、腰果、榛子、开心果、夏威夷果、松子、巴旦木（扁桃仁）、葵花籽、南瓜籽、西瓜籽】中的一种为原料，经浸泡或不浸泡，加入酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、浓缩牛肉汁、鲜味汁、鲜辣汁、辣鲜露、蚝油、鸡汁、海鲜汁、鲜鸡粉、蒜香粉、十三香、白酒、调味料酒、冰糖、赤砂糖、生姜、大葱、花椒、藤椒、橘皮、山奈、枸杞、柠檬干、白芷、藿香、高良姜、香茅、姜黄、胡椒、栀子、八角、丁香、桂皮、豆蔻、甘草、荜拔、草果、月桂叶、多香果、肉豆蔻、小茴香、香菜籽、砂仁、罗汉果、香菜、小香葱、芹菜、洋葱、大蒜、薄荷叶中的一种或多种，添加或不添加食用香精、谷氨酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或多种，经预处理、调配、加水卤制、冷却、速冻、包装等工艺加工而成的即食速冻调味坚果制品。

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》和 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅（以 pb 计）指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南阿杰食品有限公司

QB