

Q/HJS 0002S-2026



河南九紫粮畔食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2026

# 速冻（冷冻）板栗、花生及核 桃

2026-05-18 发布

2026-05-18 实施

河南九紫粮畔食品有限公司 发布

# 前 言

本标准由河南九紫粮畔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张坤。

H N

Q B

# 速冻（冷冻）板栗、花生及核桃

## 1 范围

本标准规定了速冻（冷冻）板栗、花生及核桃的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生板栗（带壳或不带壳）、生花生（带壳或不带壳）、生核桃（带壳或不带壳）中的一种为原料，经预处理、清洗、挑选、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、沥水、速冻、包装而成冷冻贮存的非即食生制速冻（冷冻）板栗、花生及核桃。

根据原辅料不同可分为：速冻（冷冻）板栗、速冻（冷冻）花生、速冻（冷冻）核桃。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 生板栗、生花生、生核桃应成熟适度、无病虫害、无霉烂，同时符合GB 19300、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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	具有原料特有的性状		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。霉变粒以粒数比计，检验方法按 GB 19300 附录 A 规定执行。
色泽	具有原料物质应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸败，哈喇味等异味		
霉变粒%	带壳产品	≤2.0	
	去壳产品	≤0.5	
杂质	无肉眼可见处来杂质		

### 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
	速冻（冷冻）板栗	速冻（冷冻）核桃	速冻（冷冻）花生	
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	--	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	--	0.40	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	--	0.5	GB 5009.15

黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ， μg/kg	≤	--	--	20.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 2.6 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；农药最大残留限量应符合 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生板栗（带壳或不带壳）、生花生（带壳或不带壳）、生核桃（带壳或不带壳）中的一种为原料，经预处理、清洗、挑选、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、沥水、速冻、包装而成冷冻贮存的非即食生制速冻（冷冻）板栗、花生及核桃。

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，参照相关要求制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南九紫粮畔食品有限公司