



411399S-2026



夏邑县同发食品有限公司企业标准

Q/XTF 0006S-2026

坚果棒

2026-06-01 发布

2026-06-01 实施

夏邑县同发食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县同发食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙丽艳。

本标准自发布实施日起替代：Q/XTF 0006S-2024，备案号：412100S-2024。

H N

Q B

坚果棒

1 范围

本标准规定了坚果棒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以开心果仁（熟）、碧根果（熟）、榛子仁（熟）、松子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、腰果（熟）、夏威夷果（熟）、杏仁（熟）、扁桃仁（熟）、板栗（熟）、白果（熟）、榧子（熟）、核桃仁（生或熟）、鲍鱼果中的一种或几种为主要原料，添加荞麦、大米、玉米、藜麦、燕麦、莜麦、葵花籽仁（生或熟）、花生仁（生或熟）、南瓜籽（生或熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、莲子（熟）中的一种或几种，经预处理、油炸[植物油（大豆油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）]或烘烤熟制，添加菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂条（卷）、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干、羽衣甘蓝谷物片、燕麦蛋白颗粒、大豆粉、烘焙燕麦片、脱脂乳粉、抹茶粉、熟制亚麻籽、磷脂、大麦苗粉、可可谷物片、高蛋白可可片、可可粉、咖啡谷物片、速溶咖啡粉、燕麦味蛋白颗粒、甘油、蓝莓谷物片、曲奇饼粒、蓝莓粉、紫薯粉、可可脂、椰子片、菊粉、藜麦球脆谷粒、大豆蛋白颗粒、青麦仁、咸味蔬谷粒、海苔蔬谷粒、红豆薏米颗粒、紫薯颗粒、黑米红枣颗粒、青稞山药球、紫薯球、膨化米、高蛋白高纤维脆谷粒、抗性糊精、花生酱、乳清蛋白粉、甘油、全脂奶粉、蜂蜜的几种，添加糖浆[以白砂糖、食用盐、麦芽糖醇、生活饮用水、经熬制]、混合、成型、包装而成的坚果棒。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 开心果仁、碧根果、榛子仁、松子仁、巴旦木仁、腰果、夏威夷果、葵花籽仁、花生仁、南瓜籽、杏仁、扁桃仁、青豆、兰花豆、板栗、核桃仁、鲍鱼果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 莲子、白果、榧子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.4 菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂干、苹果干、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干、椰子片应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 山楂条（卷）应符合 GB 14884 的规定。

- 2.1.7 羽衣甘蓝谷物片、燕麦蛋白颗粒、烘焙燕麦片、咖啡谷物片、可可谷物片、高蛋白可可片、藜麦球脆谷粒、大豆蛋白颗粒、咸味蔬谷粒、海苔蔬谷粒、红豆薏米颗粒、紫薯颗粒、黑米红枣颗粒、青稞山药球、紫薯球、膨化米、高蛋白高纤维脆谷粒、蓝莓谷物片、燕麦味蛋白颗粒应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.8 曲奇饼粒应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.9 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.10 大豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 脱脂乳粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.13 熟制亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.15 大麦苗粉、可可粉、速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.16 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 蓝莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 紫薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.19 可可脂应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.20 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.21 青麦仁、荞麦、大米、玉米、藜麦、燕麦、莜麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.25 乳清蛋白粉应符合 GB 11647 的规定。
- 2.1.26 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28 抗性糊精应符合 QB/T 5947 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	取适量样品，倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气滋味，无异味	
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
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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：1、*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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1：a 样品的采样及处理按 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以开心果仁（熟）、碧根果（熟）、榛子仁（熟）、松子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、腰果（熟）、夏威夷果（熟）、杏仁（熟）、扁桃仁（熟）、板栗（熟）、白果（熟）、榧子（熟）、核桃仁（生或熟）、鲍鱼果中的一种或几种为主要原料，添加荞麦、大米、玉米、藜麦、燕麦、苡麦、葵花籽仁（生或熟）、花生仁（生或熟）、南瓜籽（生或熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、莲子（熟）中的一种或几种，经预处理、油炸[植物油（大豆油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）]或烘烤熟制，添加菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂条（卷）、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干、羽衣甘蓝谷物片、燕麦蛋白颗粒、大豆粉、烘焙燕麦片、脱脂乳粉、抹茶粉、熟制亚麻籽、磷脂、大麦苗粉、可可谷物片、高蛋白可可片、可可粉、咖啡谷物片、速溶咖啡粉、燕麦味蛋白颗粒、甘油、蓝莓谷物片、曲奇饼粒、蓝莓粉、紫薯粉、可可脂、椰子片、菊粉、藜麦球脆谷粒、大豆蛋白颗粒、青麦仁、咸味蔬谷粒、海苔蔬谷粒、红豆薏米颗粒、紫薯颗粒、黑米红枣颗粒、青稞山药球、紫薯球、膨化米、高蛋白高纤维脆谷粒、抗性糊精、花生酱、乳清蛋白粉、甘油、全脂奶粉、蜂蜜的几种，添加糖浆[以白砂糖、食用盐、麦芽糖醇、生活饮用水、经熬制]、混合、成型、包装而成的坚果棒。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》制定本企业标准，作为企业组织生产、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。

夏邑县同发食品有限公司