



411492S-2026



河南冠之鲜食品科技有限公司企业标准

Q/HGZX 0001S-2026

坚果籽类及其制品

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南冠之鲜食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南冠之鲜食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李俊召、李冠磊、杨艳芝。

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或其仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、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、开口杏中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加水果干制品、蔬菜干制品（熟）、食用菌制品（熟）（香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种）、熟谷物类（熟燕麦、熟大米、熟玉米粒、熟黑米、黑麦中的一种或几种）、薯芋类制品（熟）[紫薯干、马铃薯干、山药干、芋头干、地瓜干、菊薯（雪莲果）干中的一种或几种]、藻类制品（熟）（裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种）中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的坚果籽类及其制品。

根据产品所用原料的不同分为：坚果籽类单一型（分装）、混合坚果、混合坚果制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制坚果籽类或其仁应符合 GB 19300的规定。
- 2.1.2 水果干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.3 蔬菜干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.4 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 薯芋类制品应符合 NY/T 708的规定。
- 2.1.6 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 熟谷物类（熟燕麦、熟大米、熟玉米粒、熟黑米、熟黑麦）应符合GB 19640的规定。
- 2.1.8 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	具有该产品应有的性状	取样品适量，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无酸败等异味	

霉变粒, %	带壳产品 ≤	2.0	光下观察性状、色泽和杂质, 嗅其气味, 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
	去壳产品 ≤	0.5	
杂质		无正常视力可见外来异物	

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
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.80 (仅适用于以熟制葵花籽或其仁为主料的产品)	GB 5009.227
	0.50 (其他)	
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
水分, g/100g	≤ 5.0 (核桃、山核桃) 8.0 (南瓜籽或其仁、开心果、巴旦木) 15 (混合坚果) 35 (其它)	GB 5009.3
展青毒素, μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于含苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于以花生及仁为主料的产品)	GB 5009.15
	0.2 (仅适用于以黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆为主料的产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20.0 (以花生或其仁为主料的产品)	GB 5009.22
	5.0 (其他产品)	
注: a 不适用于以板栗、红豆、芸豆、绿豆、花豆、蚕豆、豌豆为主料的产品; *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 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
b 仅适用于添加辅料的产品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 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。

QB

编制说明

本标准适用于以熟制坚果籽类或其仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、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、开口杏中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加水果干制品、蔬菜干制品（熟）、食用菌制品（熟）（香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种）、熟谷物类（熟燕麦、熟大米、熟玉米粒、熟黑米、黑麦中的一种或几种）、薯芋类制品（熟）[紫薯干、马铃薯干、山药干、芋头干、地瓜干、菊薯（雪莲果）干中的一种或几种]、藻类制品（熟）（裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种）中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而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。

河南冠之鲜食品科技有限公司

QB