



412002S-2026

郑州分界点科技有限公司企业标准

Q/ZFK 0001S-2026

混合坚果籽类制品

2026-07-13 发布

2026-07-13 实施

郑州分界点科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州分界点科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张艳菊。

本标准自发布实施之日起替代 Q/ZFK 0001S-2022。

本标准同时适用于郑州分界点科技有限公司新郑分公司。

H N
Q B

混合坚果籽类制品

1 范围

本标准规定了混合坚果籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以烘炒加工坚果与籽类（核桃仁、巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、开心果仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、花生仁、葵花籽仁、碧根果仁）中的一种或者多种为主料，添加水果干制品【葡萄干、提子干、红枣片、红枣干、红枣粒、菠萝干、黄桃干、猕猴桃干、黑加仑干、桂圆干、蔓越莓（蔓越莓干）、蓝莓（蓝莓干）、芒果（芒果干）】中的一种或几种，经过原辅料验收、挑选、混合、称重、包装等工序加工而成的混合坚果籽类制品。

根据原辅料不同，可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 烘炒加工坚果与籽类（核桃仁、巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、开心果仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、花生仁、葵花籽仁、碧根果仁）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 红枣片、红枣干、红枣粒、菠萝干、黄桃干、猕猴桃干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 葡萄干、提子干、黑加仑干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 蔓越莓（蔓越莓干）、蓝莓（蓝莓干）、芒果（芒果干））应合 GB/T 10782 和 GB 14884 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	固态，无虫蛀、无霉变，具有原料物质固有的形态	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各原辅料应有的色泽	
气、滋味	具有各原辅料固有的气、滋味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
霉变粒，%	≤0.5（仅限坚果籽类）	GB 19300 附录 A

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
	坚果籽类	水果制品	

水分，g/100g	≤	15.0		葡萄干	20	GB 5009.3
				其他	35	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0（仅适用于坚果籽类）		--		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	熟制葵花籽	0.80	--		GB 5009.227
		熟制其他坚果 籽类	0.50			
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.15		0.4		GB 5009.12
^a 镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5		--		GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	花生仁	20	--		GB 5009.22
		其他坚果籽类	5.0			
^b 展青霉素，μg/kg	≤	--		50		GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。						
^a 仅限于花生仁的检测。						
^b 仅限于苹果干、山楂干的检测。						

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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤25				GB 4789.15
注：1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以烘炒加工坚果与籽类（核桃仁、巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、开心果仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、花生仁、葵花籽仁、碧根果仁）中的一种或者多种为主料，添加水果干制品【葡萄干、提子干、红枣片、红枣干、红枣粒、菠萝干、黄桃干、猕猴桃干、黑加仑干、桂圆干、蔓越莓（蔓越莓干）、蓝莓（蓝莓干）、芒果（芒果干）】中的一种或几种，经过原辅料验收、挑选、混合、称重、包装等工序加工而成的混合坚果籽类制品。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州分界点科技有限公司