



412122S-2026



邓州市毛豆兄弟食品有限公司企业标准

Q/DMS 0005S-2026

坚果籽类制品

2026-07-24 发布

2026-07-24 实施

邓州市毛豆兄弟食品有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市毛豆兄弟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马心英。

H N
Q B

坚果籽类制品

1 范围

本标准规定了坚果籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果及籽类仁【黑芝麻、白芝麻、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、板栗】中的一种或几种为主要原料，加入或不加入生活饮用水，加入谷物杂粮或其粉、果蔬干制品或粉或蜜饯、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、熟制八珍粉（茯苓、芡实、莲子、薏米、山楂、山药、白扁豆、麦芽）、【山药、橘皮、人参（人工种植五年以下）、鸡内金、小麦粉、莲子、芡实、茯苓、白扁豆、甘草、桑葚、黑桑葚、怀山药、百合、佛手、麦芽、沙棘、莱菔子、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、黄芪、菊花（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种或几种）、罗汉果、玉竹、玛咖粉、沙棘、黑枸杞、重瓣红玫瑰、枸杞、白芷、陈皮、决明子、淡竹叶、金银花、薄荷中的一种或几种】或其粉或其水提物、棉花糖、全脂奶粉、乳粉、黑木耳、藤椒油、燕麦脆片、炼乳粉、蛋白液（由鲜鸡蛋制成）、鸡蛋白粉、食用淀粉、芝士粉、酸奶、奶酪、奶油、牛奶、椒盐、海苔碎、酸奶粉、蜜红豆、鸡蛋清、蜂蜜、食用植物油、低聚果糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、白砂糖、黄油、冰糖、木糖醇、海藻糖、食用盐、柠檬酸、碳酸氢钠、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳杆菌粉、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌中的一种或几种）、复合益生菌粉（副干酪乳杆菌、麦芽糊精、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、鼠李糖乳杆菌）、食品用香精、食用明胶、黄原胶、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混和搅拌、成型、烘焙或不烘焙、包装而成的可直接食用的坚果籽类制品。

产品根据所用原辅料不同，可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 坚果及籽类仁应符合GB 19300的规定。

- 2.1.2 谷物杂粮或其粉应符合GB 2715或GB 19640的规定。
- 2.1.3 果蔬干制品应清洁、干燥、无污染。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 蜜饯应符合GB 14884 的规定。
- 2.1.6 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 八珍粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 【山药、橘皮、人参（人工种植五年以下）、鸡内金、小麦粉、莲子、芡实、茯苓、白扁豆、甘草、桑葚、黑桑葚、怀山药、百合、佛手、麦芽、沙棘、莱菔子、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、黄芪、菊花（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种或几种）、罗汉果、玉竹、玛咖、沙棘、黑枸杞、重瓣红玫瑰、枸杞、白芷、陈皮、决明子、淡竹叶、金银花、薄荷】粉应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.9 【山药、橘皮、人参（人工种植五年以下）、鸡内金、小麦粉、莲子、芡实、茯苓、白扁豆、甘草、桑葚、黑桑葚、怀山药、百合、佛手、麦芽、沙棘、莱菔子、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、黄芪、菊花（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种或几种）、罗汉果、玉竹、玛咖、沙棘、黑枸杞、重瓣红玫瑰、枸杞、白芷、陈皮、决明子、淡竹叶、金银花、薄荷中的一种或几种】水提物应符合GB 7101的规定。
- 2.1.10 【山药、橘皮、鸡内金、小麦粉、莲子、芡实、茯苓、白扁豆、甘草、桑葚、黑桑葚、怀山药、百合、佛手、麦芽、沙棘、莱菔子、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、菊花（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种或几种）、罗汉果、玉竹、沙棘、黑枸杞、枸杞、白芷、陈皮、决明子、淡竹叶、金银花、薄荷中的一种或几种】应符合《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）的规定。
- 2.1.11 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。
- 2.1.12 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年 第3号）的规定。
- 2.1.13 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）的规定。棉花糖应符合GB 17399的规定。
- 2.1.14 黄芪、党参应符合《中华人民共和国药典》和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年 第9号）的规定。
- 2.1.15 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《中华人民共和国药典》和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024年第4号）的规定。
- 2.1.16 全脂奶粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 黑木耳应符合GB 7096的规定。

- 2.1.18 藤椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.19 燕麦脆片应符合GB 19640的规定。
- 2.1.20 炼乳粉应符合GB 13102的规定。
- 2.1.21 蛋白液、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.23 芝士粉应符合GB 5420的规定。
- 2.1.24 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.25 奶酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.26 奶油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.27 牛奶应符合GB 19250的规定。
- 2.1.28 椒盐应符合GB 31644的规定。
- 2.1.29 海苔碎应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.30 酸奶粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.31 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.32 蜜红豆应符合GB/T 21270的规定。
- 2.1.33 鸡蛋清应符合GB 2749的规定。
- 2.1.34 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.35 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 低聚果糖应符合GB/T 23528.2和GB 15203的规定。
- 2.1.37 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.40 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.41 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.42 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.43 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.46 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.47 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合GB 28307的规定。
- 2.1.48 益生菌、复合益生菌粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.50 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。

- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.53 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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

性 状	圆球状或饼状	从样品中取出1袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，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	指 标	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 45	GB 5009.3
酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（仅适用于添加花生的产品）	GB 5009.15
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.5（仅适用于添加牡蛎的产品）	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素/（μg/kg）	≤ 20.0[仅适用于添加（苹果、山楂）及其制品的产品]	GB 5009.185

注：*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	
^b 菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^c 益生菌活菌数/（CFU/g）	≥	1.0×10 ⁷			GB 4789.34、GB 4789.35
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3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： ^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					
^b 仅适用于未添加益生菌和（或）复合益生菌粉的产品。					
^c 仅适用于添加益生菌和（或）复合益生菌粉的产品。					
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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、菌落总数【仅适用于未添加益生菌和（或）复合益生菌粉的产品】、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以坚果及籽类仁【黑芝麻、白芝麻、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、板栗】中的一种或几种为主要原料，加入或不加入生活饮用水，加入谷物杂粮或其粉、果蔬干制品或粉或蜜饯、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、熟制八珍粉（茯苓、芡实、莲子、薏米、山楂、山药、白扁豆、麦芽）、【山药、橘皮、人参（人工种植五年以下）、鸡内金、小麦粉、莲子、芡实、茯苓、白扁豆、甘草、桑葚、黑桑葚、怀山药、百合、佛手、麦芽、沙棘、莱菔子、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、黄芪、菊花（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种或几种）、罗汉果、玉竹、玛咖粉、沙棘、黑枸杞、重瓣红玫瑰、枸杞、白芷、陈皮、决明子、淡竹叶、金银花、薄荷中的一种或几种】或其粉或其水提物、棉花糖、全脂奶粉、乳粉、黑木耳、藤椒油、燕麦脆片、炼乳粉、蛋白液（由鲜鸡蛋制成）、鸡蛋白粉、食用淀粉、芝士粉、酸奶、奶酪、奶油、牛奶、椒盐、海苔碎、酸奶粉、蜜红豆、鸡蛋清、蜂蜜、食用植物油、低聚果糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、白砂糖、黄油、冰糖、木糖醇、海藻糖、食用盐、柠檬酸、碳酸氢钠、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌中的一种或几种）、复合益生菌粉（副干酪乳酪杆菌、麦芽糊精、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、鼠李糖乳酪杆菌）、食品用香精、食用明胶、黄原胶、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混和搅拌、成型、烘焙或不烘焙、包装而成的可直接食用的坚果籽类制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

邓州市毛豆兄弟食品有限公司