



412355S-2026



河南妙良食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2026

坚果籽类及其制品

2026-08-14 发布

2026-08-14 实施

河南妙良食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南妙良食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李良童。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HMS 0001S-2025。

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。

本标准适用于以腰果仁、榛子仁、扁桃仁（巴达木仁）、核桃仁、碧根果仁、松籽、夏威夷果仁、开心果、板栗仁、杏仁、南瓜籽仁、葵花籽、西瓜籽、花生、蚕豆、青豆、豌豆、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、花豆、桃仁、霹雳果、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、芝麻、松子仁、生核桃仁、生山核桃仁中的一种或多种为主要原料，添加或不添加紫薯全粉、山药片（经粉碎）、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、花生油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、奥尔良腌料、固态复合调味料、复合香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、大蒜、小茴香、干姜、高良姜、桂皮、洋葱、孜然、丁香、八角、花椒、姜黄、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子、当归、天麻、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶、十三香、砂仁、草果、蒟蒻、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅中的几种）中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（三氯蔗糖、食用香精、特丁基对苯二酚中的一种或几种），经熟制（烘炒或油炸），添加或不添加水果干【山楂干、苹果干、葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、红枣干（片）、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、话梅干、蜜桃干、猕猴桃干、菠萝干、木瓜干、桑葚干、榴莲干、火龙果干、凤梨干、柠檬干、乌梅干、百香果干、车厘子干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、枸杞、杏干、青橘、柚子中的一种或几种】、熟玉米粒、蔬菜脆片（红薯片、紫薯片、山药片、黄瓜片、南瓜片、土豆片中的一种或几种）、蜜饯（杏脯、桃脯、梨脯、地瓜脯、芒果脯、山楂脯、菠萝脯、木瓜脯、猕猴桃脯中的一种或几种）、重瓣红玫瑰花（瓣）、小鱼干（海燕鱼）（熟）、茶叶、白芷、陈皮（橘皮）、栀子、甘草、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、蔬菜脆片、酱腌菜中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的即食坚果籽类及其制品。

按原辅料不同可分为：单一型坚果籽类、混合型坚果籽类、坚果籽类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腰果仁、榛子仁、扁桃仁（巴达木仁）、核桃仁、碧根果仁、松籽、夏威夷果仁、开心果、板栗仁、杏仁、南瓜籽仁、葵花籽、西瓜籽、花生、蚕豆、青豆、豌豆、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、花豆、桃仁、霹雳果、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、芝麻、松子仁、生核桃仁、生山核桃仁应符合 GB /T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 熟玉米粒应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.4 蔬菜脆片应符合 GB/T 23787 的规定。

- 2.1.5 蜜饯应符合 GB/T 10782 或 GB 14884 的规定。
- 2.1.6 重瓣红玫瑰花（瓣）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.7 紫薯全粉、山药片应干燥、清洁、卫生，无霉变、无杂质、无污染，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.8 小鱼干（海燕鱼）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 奥尔良腌料、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 复合香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 白芷、陈皮（橘皮）、栀子、甘草、菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.20 蔬菜脆片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.21 酱腌菜应符合 GB 2714 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	要求		检验方法
性状	具有本品应有的性状、无虫蛀、无霉变		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。霉变粒以粒数比计，按 GB 19300 附 A 规定检验。
色泽	具有各品种应有的色泽		
气味、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		
霉变粒，% ≤	0.5（去壳产品）	2.0（带壳产品）	

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/（%）	≤	15.0（未添加辅料产品）	GB 5009.3
		35.0（添加辅料产品）	
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.80（葵花籽）	GB 5009.227
		0.50（其他）	
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.19	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.5（仅限单一花生）	GB 5009.15
		0.2（仅限黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆单一型产品）	
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0（仅限黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆单一型产品）	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	20（仅限单一花生）	GB 5009.22
		5（其他产品）	
展青霉素/（μg/kg）	≤	20（仅限添加山楂干、苹果干的混合型产品）	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^b /（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.298
特丁基对苯二酚 ^b （以油脂中的含量计）/（g/kg）	≤	0.2	GB 5009.32

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 脂肪含量低的板栗、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆、莲子、白果，其酸价、过氧化值不作要求；

b 仅限添加相应食品添加剂的产品。

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
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
霉菌 ^b , CFU/g	≤	25			GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b 仅适用于烘烤工艺加工的熟制坚果及籽类制品。

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 生产过程中的卫生要求

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

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

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以腰果仁、榛子仁、扁桃仁（巴达木仁）、核桃仁、碧根果仁、松籽、夏威夷果仁、开心果、板栗仁、杏仁、南瓜籽仁、葵花籽、西瓜籽、花生、蚕豆、青豆、豌豆、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、花豆、桃仁、霹雳果、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、芝麻、松子仁、生核桃仁、生山核桃仁中的一种或多种为主要原料，添加或不添加紫薯全粉、山药片（经粉碎）、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、花生油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、奥尔良腌料、固态复合调味料、复合香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、大蒜、小茴香、干姜、高良姜、桂皮、洋葱、孜然、丁香、八角、花椒、姜黄、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子、当归、天麻、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶、十三香、砂仁、草果、茱萸、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅中的几种）中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（三氯蔗糖、食用香精、特丁基对苯二酚中的一种或几种），经熟制（烘炒或油炸），添加或不添加水果干【山楂干、苹果干、葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、红枣干（片）、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、话梅干、蜜桃干、猕猴桃干、菠萝干、木瓜干、桑葚干、榴莲干、火龙果干、凤梨干、柠檬干、乌梅干、百香果干、车厘子干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、枸杞、杏干、青橘、柚子中的一种或几种】、熟玉米粒、蔬菜脆片（红薯片、紫薯片、山药片、黄瓜片、南瓜片、土豆片中的一种或几种）、蜜饯（杏脯、桃脯、梨脯、地瓜脯、芒果脯、山楂脯、菠萝脯、木瓜脯、猕猴桃脯中的一种或几种）、重瓣红玫瑰花（瓣）、小鱼干（海燕鱼）（熟）、茶叶、白芷、陈皮（橘皮）、栀子、甘草、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、蔬菜脆片、酱腌菜中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的即食坚果籽类及其制品。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南妙良食品有限公司