



412367S-2026

夏邑县杨之杨食品贸易有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2026

混合坚果籽类及其制品

2026-08-14 发布

2026-08-14 实施

夏邑县杨之杨食品贸易有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县杨之杨食品贸易有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨保健。

H N
Q B

混合坚果籽类及其制品

1 范围

本标准规定了混合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的坚果及籽类【开心果（或仁）、腰果仁、巴旦木（带壳或不带壳扁桃仁）、核桃（或仁）、小胡桃仁、松籽（或仁）、花生仁、杏仁、碧根果（或仁）、榛子（或仁）、鲍鱼果、夏威夷果（或仁）、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、黑豆、黄豆、青豆、蚕豆、豌豆、板栗仁、山核桃（或仁）、香榧、芝麻（白或黑）、脱皮芝麻仁、兰花豆、莲子、扁豆、鹰嘴豆、白果（或仁）、奇亚籽、亚麻籽、火麻仁】中的几种为原料，添加或不添加水果干制品（提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、榴莲干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、冻干草莓、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干中的一种或几种）、地瓜干、蜜饯（猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、山楂条中的一种或几种）中的一种或几种，经原料验收、挑选或不挑选、配比或拼配、混合、定量分装而成的混合坚果籽类及其制品。

根据产品所用原料的不同分为混合坚果籽类、混合坚果籽类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制开心果（或仁）应符合 SB/T10613 和 GB19300 的规定。
- 2.1.2 熟制腰果仁应符合 SB/T10615 和 GB19300 的规定。
- 2.1.3 熟制巴旦木（带壳或不带壳扁桃仁）应符合 SB/T10673 和 GB19300 的规定。
- 2.1.4 熟制核桃（或仁）、小胡桃仁、山核桃（或仁）应符合 SB/T10556 和 GB19300 的规定。
- 2.1.5 熟制松籽（或仁）应符合 SB/T10672 和 GB19300 的规定。
- 2.1.6 熟制花生仁应符合 SB/T10614 和 GB19300 的规定。
- 2.1.7 熟制南瓜籽仁应符合 SB/T10554 和 GB19300 的规定。
- 2.1.8 熟制杏仁应符合 SB/T10617 和 GB19300 的规定。
- 2.1.9 熟制黄豆、黑豆应符合 GB1352 和 GB19300 的规定。
- 2.1.10 熟制碧根果（或仁）、榛子（或仁）、鲍鱼果、夏威夷果（或仁）、葵花籽仁、西瓜籽仁、青豆、蚕豆、豌豆、板栗仁、香榧、芝麻（白或黑）、脱皮芝麻仁、兰花豆、扁豆、鹰嘴豆、火麻仁、亚麻籽、莲子、白果（或仁）应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.11 榴莲干、香蕉干、菠萝蜜干、脱水草莓、冻干草莓、苹果干、火龙果干、地瓜干应符合 GB/T23787 的规定。
- 2.1.12 提子干、黑加仑干、葡萄干、荔枝干、桂圆干、桂圆肉干、山楂干、柠檬干应符合 GB16325 的规定。
- 2.1.13 枸杞干应符合 GB/T18672 和 GB16325 的规定。
- 2.1.14 干制红枣应符合 GB/T5835 和 GB16325 的规定。
- 2.1.15 免洗红枣应符合 GB/T26150 和 GB16325 的规定。
- 2.1.16 蜜饯（猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、

- 西梅干、青梅干，圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、山楂条）应符合 GB14884 的规定。
- 2.1.17 椰子片、椰脆应符合 DB46/T78 的规定。
- 2.1.18 奇亚籽应符合原卫计委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号)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	具有产品应有的性状	从样品中取出 50g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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
水分, g/100g	≤ 13	GB 5009.3
酸价 ^c （以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^e （以脂肪计），g/100g	0.8(葵花籽仁)	GB 5009.227
	0.5（其他）	
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉 ^a （以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（仅限以花生为主要原料的产品）	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	20.0（以花生为主要原料的产品）	GB 5009.22
	≤ 5.0（其他）	
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 30	GB 5009.185
注：1.*铅的指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。		
2.a 仅适用于花生的检验。		
3.b 仅适用于添加苹果干、山楂干、山楂条的产品。		
4.c 仅适用于熟制坚果和籽类部分的检验，脂肪含量低的蚕豆、板栗的酸价和过氧化值不作要求。		

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法

霉菌，CFU/g	≤	25				GB 4789.15
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。						

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 GB14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定，污染物限量应符合 GB2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制的坚果及籽类【开心果（或仁）、腰果仁、巴旦木（带壳或不带壳扁桃仁）、核桃（或仁）、小胡桃仁、松籽（或仁）、花生仁、杏仁、碧根果（或仁）、榛子（或仁）、鲍鱼果、夏威夷果（或仁）、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、黑豆、黄豆、青豆、蚕豆、豌豆、板栗仁、山核桃（或仁）、香榧、芝麻（白或黑）、脱皮芝麻仁、兰花豆、莲子、扁豆、鹰嘴豆、白果（或仁）、奇亚籽、亚麻籽、火麻仁】中的几种为原料，添加或不添加水果干制品（提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、榴莲干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、冻干草莓、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干中的一种或几种）、地瓜干、蜜饯（猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、山楂条中的一种或几种）中的一种或几种，经原料验收、挑选或不挑选、配比或拼配、混合、定量分装而成的混合坚果籽类及其制品。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

夏邑县杨之杨食品贸易有限公司