



412514S-2026



商丘可欣食品有限公司企业标准

Q/SKS 0002S-2026

熟制坚果籽类制品

2026-08-28 发布

2026-08-28 实施

商丘可欣食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘可欣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东亚。

H N
Q B

熟制坚果籽类制品

1 范围

本标准规定了熟制坚果籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生坚果籽仁类（核桃仁、杏仁、开心果仁、腰果仁、花生仁、扁桃仁、板栗仁、巴旦木、松子、葵花籽、南瓜籽、西瓜籽、蚕豆、鹰嘴豆、豌豆、黄豆、黑豆、青豆中的一种）为主要原料，经前处理、加入椒盐（花椒、食用盐）、炒制、冷却、包装工艺制成的熟制坚果籽类制品。

或以生或熟制坚果籽仁/碎（核桃仁、杏仁、开心果仁、腰果仁、花生仁、扁桃仁、巴旦木仁、板栗仁、榛子仁、黑芝麻、白芝麻、松子仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、亚麻籽、蚕豆、鹰嘴豆、豌豆、黄豆、黑豆中的一种或几种）为主要原料，经熟制（炒制或烘烤，生制品均需熟制）或不熟制（炒制或烘烤），添加或不添加果干、果蔬脆、枸杞、果脯中的一种或几种，加入糖浆（麦芽糖浆、蜂蜜、白砂糖、麦芽糖醇中的一种或几种为原料，添加或不添加饮用水、食用盐，经熬制）、搅拌混合、成型或不成型、包装而成的熟制坚果籽类制品。

根据原料种类和工艺的不同分不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生或熟制坚果籽仁/碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 果蔬脆应符合 GB/T 23787 或 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.3 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.4 果脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.11 饮用水应符合 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	具有本品应有的性状	取适量样品，将样品置于清洁、干燥白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋、气味，不应有酸败、哈喇等异味	
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
	葵花籽为主料产品	其他产品	
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g ≤	0.80	0.50	GB 5009.227
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3		GB 5009.229
水分，g/100g ≤	15.0		GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18		GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.5（花生为主料产品）		GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	20（花生为主料产品） 5（除花生外的其它产品）		GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； ^a 脂肪含量低的坚果与籽类（如板栗），其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
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 ²	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
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行； ^b 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类。					

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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生坚果籽仁类（核桃仁、杏仁、开心果仁、腰果仁、花生仁、扁桃仁、板栗仁、巴旦木、松子、葵花籽、南瓜籽、西瓜籽、蚕豆、鹰嘴豆、豌豆、黄豆、黑豆、青豆中的一种）为主要原料，经前处理、加入椒盐（花椒、食用盐）、炒制、冷却、包装工艺制成的熟制坚果籽类制品。

或以生或熟制坚果籽仁/碎（核桃仁、杏仁、开心果仁、腰果仁、花生仁、扁桃仁、巴旦木仁、板栗仁、榛子仁、黑芝麻、白芝麻、松子仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、亚麻籽、蚕豆、鹰嘴豆、豌豆、黄豆、黑豆中的一种或几种）为主要原料，经熟制（炒制或烘烤，生制品均需熟制）或不熟制（炒制或烘烤），添加或不添加果干、果蔬脆、枸杞、果脯中的一种或几种，加入糖浆（麦芽糖浆、蜂蜜、白砂糖、麦芽糖醇中的一种或几种为原料，添加或不添加饮用水、食用盐，经熬制）、搅拌混合、成型或不成型、包装而成的熟制坚果籽类制品。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘可欣食品有限公司

QB