



412797S-2026



西峡县佰城安食品有限公司企业标准

Q/XBS 0003S-2026

坚果籽类仁罐头

2026-09-20 发布

2026-09-20 实施

西峡县佰城安食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县佰城安食品有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县佰城安食品有限公司。

本标准主要起草人：陈永康、王志强、万贺远、高健、朱树梅。

H N
Q B

坚果籽类仁罐头

1 范围

本标准规定了坚果籽类仁罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果籽类仁（巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、莲子、南瓜籽仁、葵花籽仁、芝麻仁或脱皮芝麻、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、核桃仁、山核桃仁、松籽仁、板栗、花生、西瓜籽仁、奇亚籽、亚麻籽、杏仁、桃仁、扁桃仁、香榧仁中的一种或几种）为主要原料，添加谷物杂粮粉、豆类粉中的一种或几种，加入饮用水，添加或不添加食用菌粉[香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子蘑、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳、黑木耳、蛹虫草、鹿茸菇、猴头菇中的一种或几种]、果蔬原浆、果蔬浓缩汁（浆）、果蔬粉、坚果籽类粉或碎、脱脂奶粉、全脂奶粉、豆浆粉、豆奶粉、速溶豆粉、蜂蜜、食用盐、调制乳粉、椰子粉、椰浆粉、茶粉、茶浓缩液、牛奶、燕窝、食糖、淀粉糖、食用淀粉、菊粉、木糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、混合、熬煮、罐装、真空封口、杀菌、降温查漏、包装而成的坚果籽类仁罐头。

根据添加原辅料不同可分为产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 坚果籽类仁、坚果籽类碎、坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 谷物杂粮粉、豆类粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 蛹虫草应符合国家卫健委《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。
- 2.1.6 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 果蔬原浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.9 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 食糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 脱脂奶粉、全脂奶粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 豆浆粉、豆奶粉、速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.16 椰子粉、椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.17 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.18 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.19 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.20 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.21 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.22 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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
容器		密封完好，无泄漏、无胀罐（胖听）或无胀袋、容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落	从样品中取出适量，检查容器，将内容物倒入一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
内 容 物	色泽	具有本品应有的色泽	
	性状	固液态，允许有颗粒	
	滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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
a 固形物，g/100g		≥ 35	GB/T 10786
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g		≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
锡 ^b （以Sn计），mg/kg		≤ 250	GB 5009.16
氰化物（以HCN计），mg/kg		≤ 0.05（仅适用于以杏仁为主料的产品）	GB 5009.36
米酵菌酸 ^c ，mg/kg		≤ 0.25	GB 5009.189
展青霉素 ^d ，μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg		≤ 20（仅适用于以花生为主料的产品） 5.0（其他）	GB 5009.22
注1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注2：a 单罐测定允许负偏差为5%，每批产品平均固形物含量不应低于标示值。			
b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品；			

c 仅限于添加银耳粉的产品；

d仅适用于添加苹果制品、山楂制品的产品。

脂肪含量低的蚕豆、板栗等为主要原料的产品，酸价、过氧化值不作要求。

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 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 和 GB 8950 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、固形物、商业无菌。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籽类仁（巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、莲子、南瓜籽仁、葵花籽仁、芝麻仁或脱皮芝麻、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、核桃仁、山核桃仁、松籽仁、板栗、花生、西瓜籽仁、奇亚籽、亚麻籽、杏仁、桃仁、扁桃仁、香榧仁中的一种或几种）为主要原料，添加谷物杂粮粉、豆类粉中的一种或几种，加入饮用水，添加或不添加食用菌粉[香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子蘑、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳、黑木耳、蛹虫草、鹿茸菇、猴头菇中的一种或几种]、果蔬原浆、果蔬浓缩汁（浆）、果蔬粉、坚果籽类粉或碎、脱脂奶粉、全脂奶粉、豆浆粉、豆奶粉、速溶豆粉、蜂蜜、食用盐、调制乳粉、椰子粉、椰浆粉、茶粉、茶浓缩液、牛奶、燕窝、食糖、淀粉糖、食用淀粉、菊粉、木糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、混合、熬煮、罐装、真空封口、杀菌、降温查漏、包装而成的坚果籽类仁罐头。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡县佰城安食品有限公司