



412847S-2017



郑州市同赢食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0001S-2017

坚果、籽类及制品

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

郑州市同赢食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州市同赢食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜思晓。

H N

Q B

坚果、籽类及制品

1 范围

本标准规定了坚果、籽类及制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以烘炒坚果及籽类【烘炒腰果仁、烘炒扁桃仁、烘炒榛子仁、烘炒花生仁、烘炒核桃仁、烘炒碧根果仁、烘炒南瓜籽仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果、香脆豆（以花生为原料，辅以小麦粉、食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、碳酸氢钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬黄，经配料、混合、烘烤而成）】、油炸坚果及籽类（油炸腰果仁、油炸花生仁、油炸葵花籽仁、油炸蚕豆片、油炸青豆）、核桃、板栗、干果（葡萄干、桂圆干、荔枝干、黑加仑干、蔓越莓干、蓝莓干、话梅干）中的一种或多种为原料，经挑选、称量、混合或不混合、杀菌、包装而成的坚果、籽类及制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 烘炒腰果仁、烘炒扁桃仁、烘炒榛子仁、烘炒花生仁、烘炒核桃仁、烘炒碧根果仁、烘炒南瓜籽仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果、香脆豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 油炸腰果仁、油炸花生仁、油炸葵花籽仁、油炸蚕豆片、油炸青豆应符合 GB/T 22165、GB 19300 和 GB 16565 的规定。

2.1.3 核桃、板栗应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 葡萄干、桂圆干、荔枝干、黑加仑干、蔓越莓干、蓝莓干、话梅干应符合 GB 16325 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	指标	检验方法
性状	固体，无虫蛀、无霉变	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，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	具有产品应有的气、滋味，不应有酸败等异味	
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	
	烘炒 坚果及籽类	油炸 坚果及籽类	生干坚果	混合类产品		
水分, g/100g	≤	15	15	—	20	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.5	0.25	0.08	0.5	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3	3	3	3	GB 5009.229
羰基价 (以脂肪计), meq/kg	≤	—	20	—	—	GB 5009.230
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	20 (仅限花生仁)		—	5	GB 5009.22
		5 (其它)		—		GB 5009.22
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.5 (仅限花生仁)		—	—	GB 5009.15
		0.2 (仅限蚕豆和青豆)		—		GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0 (仅限蚕豆和青豆)		—	—	GB 5009.123
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.15				GB 5009.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。 生干坚果中板栗的酸价、过氧化值不做要求。						

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数/ (CFU/g) ^b	≤	1000			GB 4789.2	
大肠菌群 (CFU/g)		5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/ (CFU/g) ^c	≤	25			GB 4789.15	
沙门氏菌		不得检出			GB 4789.4	
金黄色葡萄球菌		不得检出			GB 4789.10	
志贺氏菌		不得检出			GB 4789.5	
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于油炸坚果及籽类产品、混合类产品。 c 仅适用于烘炒坚果及籽类产品、混合类产品。						

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

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 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目见表 4, 型式检验按国家有关规定执行。

表 4 出厂检验项目

产品类别	出厂检验项目
烘炒坚果及籽类 油炸坚果及籽类 混合类产品	感官、水分、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、大肠菌群
生干坚果	感官、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、大肠菌群 (板栗无酸价和过氧化值)

HN

QB

编制说明

本标准适用于以烘炒坚果及籽类【烘炒腰果仁、烘炒扁桃仁、烘炒榛子仁、烘炒花生仁、烘炒核桃仁、烘炒碧根果仁、烘炒南瓜籽仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果、香脆豆（以花生为原料，辅以小麦粉、食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、碳酸氢钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬黄，经配料、混合、烘烤而成）】、油炸坚果及籽类（油炸腰果仁、油炸花生仁、油炸葵花籽仁、油炸蚕豆片、油炸青豆）、核桃、板栗、干果（葡萄干、桂圆干、荔枝干、黑加仑干、蔓越莓干、蓝莓干、话梅干）中的一种或多种为原料，经挑选、称量、混合或不混合、杀菌、包装而成的坚果、籽类及制品。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》、GB 16325《干果食品卫生标准》、GB/T 22165《坚果炒货食品通则》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了坚果、籽类及制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州市同赢食品有限公司

2017年09月30日

QB