



411624S-2017



郑州市黄金红食品枣业有限公司企业标准

Q/ZHSZ 0001S-2017

什锦果仁

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

郑州市黄金红食品枣业有限公司 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》规则编写。

本标准由郑州市黄金红食品枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：范军亮。

H N

Q B

什锦果仁

1 范围

本标准规定了什锦果仁的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以烘炒扁桃仁、烘炒开心果、烘炒榛子仁、烘炒核桃仁、烘炒腰果、蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、无核红枣（分选、清洗、烘干、去核）、红枣干（分选、清洗、烘干、去核、切片、烘干）为原料，经分装、包装而成的什锦果仁。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 烘炒扁桃仁、烘炒开心果、烘炒榛子仁、烘炒核桃仁、烘炒腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干应符合 GB 14884 的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	试验方法
性状	颗粒状，具有原料特有的性状	将被测样品倒入清洁、干燥的白瓷盘内，在自然光下观察其色泽，性状及杂质，带壳产品应去除外壳后观察果仁的色泽，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有原料相应的色泽	
气味和滋味	具有松脆口感，气味与滋味纯正，无哈喇味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
霉变粒，%	≤ 2.0	霉变粒以粒数比计，具体按照 GB 19300 附录 A 中规定的方法测定。

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	≤ 15.0	GB 5009.3
酸价 ^b （以脂肪计），mgKOH/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
备注: b 仅对夹心枣中烘炒扁桃仁、烘炒开心果、烘炒榛子仁、烘炒核桃仁、烘炒腰果进行检验。			

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	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌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 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

污染物应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

什锦果仁是以烘炒扁桃仁、烘炒开心果、烘炒榛子仁、烘炒核桃仁、烘炒腰果、蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、无核红枣（分选、清洗、烘干、去核）、红枣干（分选、清洗、烘干、去核、切片、烘干）为原料，经分装、包装而成的什锦果仁。

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 14884《蜜饯》标准，制定本企业标准，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 GB 2762 的规定。

郑州市黄金红食品枣业有限公司

2017年06月22日