



410367S-2018



新郑市豫新食品有限公司企业标准

Q/YXYS 0002S-2018

坚果果干制品

2018-01-26 发布

2018-01-26 实施

新郑市豫新食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新郑市豫新食品有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市豫新食品有限公司。

本标准主要起草人：常帅政。

H N

Q B

坚果果干制品

1 范围

本标准规定了坚果果干制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以碧根果仁、夏威夷果仁（熟）、腰果仁（熟）、瓜籽仁（生）、多味花生仁（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、开心果仁（熟）、红枣干、蓝莓干、南瓜籽仁（生）、核桃仁（生）、扁桃仁、松子仁（生）、蔓越莓干、提子干、黑加仑、葡萄干、桂圆干中的两种或多种为原料，经预处理（挑选、去杂）、配制称量、混合，包装而成的即食混合坚果果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 多味花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 巴旦木仁应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 红枣干、提子干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.6 扁桃仁应符合 GB/T 30761 的规定。
- 2.1.7 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.8 腰果仁、碧根果仁、瓜籽仁、松子仁、榛子仁、南瓜籽仁、夏威夷果仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑应符合 GB/T 10782 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	试验方法
性状	具有各原料特有的外形	从样品中取出1袋,置一白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质物。嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品各原料的正常色泽	
气味和滋味	具有特有的气味和滋味,口感,无霉变,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	
	果仁			果干	果脯		
	生干		熟制				
	坚果	籽类					
过氧化值(以脂肪计)(KOH), g/100g	≤	0.08	0.4	0.5	/	/	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3			/	/	GB 5009.229

水分, g/100g	≤	/	20	35	GB 5009.3
总糖 (以葡萄糖计), g/100g	≤	/		85	GB/T 10782 中 6.5 的方法测定
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15		0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	/	/	GB 5009.22
*严于食品安全国家标准。					

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 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 平板计数法

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、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

本产品以碧根果仁、夏威夷果仁（熟）、腰果仁（熟）、瓜籽仁（生）、多味花生仁（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、开心果仁（熟）、红枣干、蓝莓干、南瓜籽仁（生）、核桃仁（生）、扁桃仁、松子仁（生）、蔓越莓干、提子干、黑加仑、葡萄干、桂圆干中的两种或多种为原料，经预处理（挑拣、去杂）、配制称量、混合，包装而成的即食混合坚果果干制品。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 16325《干果食品卫生标准》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》的要求制订本企业标准的技术指标，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国家标准 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

新郑市豫新食品有限公司

H N

Q B