



410443S-2018



周口金旺食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0001S-2018

---

# 干果、坚果及制品

2018-02-05 发布

2018-02-05 实施

---

周口金旺食品有限公司 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。

本标准由周口金旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高文通。

H N

Q B

# 干果、坚果及制品

## 1 范围

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

本标准适用于以坚果【开心果（熟）、板栗仁（熟）、核桃仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）、榛子（熟）、扁桃仁（熟）、松仁（熟）、巴旦木（熟）、碧根果仁（熟）、夏威夷果仁（熟）】、籽类【花生仁（熟）、南瓜籽仁（熟）】、蜜饯（西梅干、黑加仑干、蔓越莓干、蓝莓干、话梅干）、干果（红枣干、葡萄干、荔枝干、椰枣）中的多种为原料，经挑选、烘干、混合或不混合、包装而成的即食干果、坚果及制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 坚果【开心果（熟）、板栗仁（熟）、核桃仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）、榛子（熟）、扁桃仁（熟）、松仁（熟）、巴旦木（熟）、碧根果仁（熟）、夏威夷果仁（熟）】、籽类【花生仁（熟）、南瓜籽仁（熟）】应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 干果（红枣干、葡萄干、荔枝干、椰枣）应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 蜜饯（西梅干、黑加仑干、蔓越莓干、蓝莓干、话梅干）应符合 GB 14884 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
	熟制坚果及籽类	组合类产品		
		坚果及籽类	蜜饯及干果	
水分, g/100g	≤	15	25	GB 5009.3

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.5	0.5	—	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3	3	—	GB 5009.229
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	0.15	0.8	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。					

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌（/25 g）	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌/（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 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

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以坚果【开心果（熟）、板栗仁（熟）、核桃仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）、榛子（熟）、扁桃仁（熟）、松仁（熟）、巴旦木（熟）、碧根果仁（熟）、夏威夷果仁（熟）】、籽类【花生仁（熟）、南瓜籽仁（熟）】、蜜饯（西梅干、黑加仑干、蔓越莓干、蓝莓干、话梅干）、干果（红枣干、葡萄干、荔枝干、椰枣）中的多种为原料，经挑选、烘干、混合或不混合、包装而成的即食干果、坚果及制品。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。

本标准规定了干果、坚果及制品的分类、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。

周口金旺食品有限公司

QB