



410450S-2018



信阳惠农农业开发有限公司企业标准

Q/XYHN 0001S-2018

---

# 即食熟制坚果与籽类及水 产混合制品

2018-02-05 发布

2018-02-05 实施

---

信阳惠农农业开发有限公司 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。

本标准由信阳惠农农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：谷春节。

本标准自发布之日起代替 Q/XYHN 0001S-2017（发布日期 2017-09-04，备案号为 412113S-2017）。

H N

Q B

# 即食熟制坚果与籽类及水产混合制品

## 1 范围

本标准规定了即食熟制坚果与籽类及水产混合制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以熟制坚果与籽类①油炸花生仁、②油炸豌豆、③油炸蚕豆、④油炸蚕豆瓣中的一种或多种为主要原料，添加一种或多种水产品（熟制鱼骨、熟制小鱼、熟制小虾），经过挑选、混合、包装等加工工艺制成的即食熟制坚果与籽类及水产混合制品。

①油炸花生仁以花生仁为主要原料，经烫渍、脱皮、拣选、腌渍（食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、碳酸氢钠）、晾干、油炸（大豆油或棕榈油）、脱油、拌料调味（以食用盐、白砂糖、味精、辣椒、花椒、麻椒、辣椒红、特丁基对苯二酚、麻辣油、辣椒精油、椒盐风味油中的几种）工艺制成；

②油炸豌豆以豌豆为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、切割或不切割、油炸（大豆油或棕榈油）、浸油、脱油、添加调味粉【原味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、牛肉粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、食品用香精、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、辣椒精、辣椒红色素、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）；蟹黄味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）中的一种】工艺制成；

③油炸蚕豆以蚕豆为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、切割或不切割、油炸（大豆油或棕榈油）、浸油、脱油、添加调味粉【原味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、牛肉粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、食品用香精、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、辣椒精、辣椒红色素、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）；蟹黄味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）中的一种】工艺制成；

④油炸蚕豆瓣以蚕豆瓣为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、一次油

炸（大豆油或棕榈油）、裹衣（小麦粉、玉米淀粉、糯米粉、增鲜粉〈食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、鸡肉粉、酵母提取物、二氧化硅〉、牛肉精粉、白砂糖、食用盐、碳酸氢铵、碳酸氢钠）、二次油炸（大豆油或棕榈油、特丁基对苯二酚）、添加调味粉【原味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、辣椒精、辣椒红色素、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）；蟹黄味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）中的一种】工艺制成。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 的有关规定。
- 2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 的有关规定。
- 2.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 的有关规定。
- 2.1.4 熟制小鱼、熟制鱼骨、熟制小虾应符合 GB 10136 的有关规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的有关规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的有关规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的有关规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的有关规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的有关规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的有关规定。
- 2.1.11 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的有关规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的有关规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的有关规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的有关规定。
- 2.1.15 麻椒：干净、清洁、无污染、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的有关规定。
- 2.1.17 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的有关规定。
- 2.1.18 麻辣油、椒盐风味油应符合 NY/T 2111 的有关规定。
- 2.1.19 辣椒精油应符合 GB 28314 的有关规定。
- 2.1.20 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的有关规定。
- 2.1.21 原味调味粉、牛肉味调味粉、香辣味调味粉、蟹黄味调味粉、增鲜粉、牛肉精粉应

符合 DBS41/ 001 的有关规定。

2.1.22 小麦粉应符合 GB/T 1355 的有关规定。

2.1.23 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的有关规定。

2.1.24 糯米粉应符合 DBS41/ 007 的有关规定。

2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的有关规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有各原料特有的色泽	
气、滋味	具有各产品特有的气味和滋味，口感酥脆，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
酸价, mgKOH/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	(花生及其制品) ≤ 20	GB 5009.22
	(豆类及其制品) ≤ 5.0	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
甲基汞, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
特丁基对苯二酚, g/kg / (以油脂中的含量计)	≤ 0.2	GB 5009.32
* 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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, / 25g	5	0	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/ g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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

净含量与允许短缺量应符合 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 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定, 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、净含量、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以熟制坚果与籽类①油炸花生仁、②油炸豌豆、③油炸蚕豆、④油炸蚕豆瓣中的一种或多种为主要原料，添加一种或多种水产品（熟制鱼骨、熟制小鱼、熟制小虾），经过挑选、混合、包装等加工工艺制成的即食熟制坚果与籽类及水产混合制品。

①油炸花生仁以花生仁为主要原料，经烫渍、脱皮、拣选、腌渍（食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、碳酸氢钠）、晾干、油炸（大豆油或棕榈油）、脱油、拌料调味（以食用盐、白砂糖、味精、辣椒、花椒、麻椒、辣椒红、特丁基对苯二酚、麻辣油、辣椒精油、椒盐风味油中的几种）工艺制成；

②油炸豌豆以豌豆为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、切割或不切割、油炸（大豆油或棕榈油）、浸油、脱油、添加调味粉【原味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、牛肉粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、食品用香精、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、辣椒精、辣椒红色素、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）；蟹黄味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）中的一种】工艺制成；

③油炸蚕豆以蚕豆为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、切割或不切割、油炸（大豆油或棕榈油）、浸油、脱油、添加调味粉【原味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、牛肉粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、食品用香精、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、辣椒精、辣椒红色素、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）；蟹黄味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料〈桂皮、小茴香、白芷〉、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）中的一种】工艺制成；

④油炸蚕豆瓣以蚕豆瓣为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、一次油炸（大豆油或棕榈油）、裹衣（小麦粉、玉米淀粉、糯米粉、增鲜粉〈食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、鸡肉粉、酵母提取物、二氧化硅〉、牛肉精粉、白砂糖、食用盐、碳酸氢铵、碳酸氢钠）、二次油炸（大豆油或棕榈油、特丁基对苯二酚）、添加调味粉【原味调味粉（食用

盐、白砂糖、谷氨酸钠、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅); 香辣味调味粉 (食盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、辣椒精、辣椒红色素、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅); 蟹黄味调味粉 (食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅) 中的一种】工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、《中华人民共和国药典》2015 年版一部制订本标准的规定，为规范生产，加强管理，确保产品质量，监督检查提供依据，制定本企业标准。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762。

信阳惠农农业开发有限公司

Q B