



411001S-2018



虞城县欣之旺食品经营部企业标准

Q/YXS 0001S-2018

---

# 混合坚果果干制品

2018-04-18 发布

2018-04-18 实施

---

虞城县欣之旺食品经营部 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。

本标准由虞城县欣之旺食品经营部提出。

本标准起草单位：虞城县欣之旺食品经营部。

本标准主要起草人：韩伟亚，刁军雷。

H N

Q B

# 混合坚果果干制品

## 1 范围

本标准规定了混合坚果果干制品的分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以坚果【核桃仁、扁桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、南瓜籽仁（熟）、瓜子仁（熟）、花生仁（熟）、芝麻（熟）、开心果、松子仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、白果仁（熟）、板栗仁（熟）】、果干【葡萄干、红枣、枸杞、莲子仁（熟）、桂圆干】、蜜饯（蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干）中的多种为原料，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 扁桃仁应符合 GB/T 30761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 巴旦木、杏仁、榛子仁、腰果仁、松子仁、碧根果、夏威夷果、白果仁、芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.6 葡萄干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 莲子仁应符合 NT/T 1504 的规定。
- 2.1.10 瓜子仁应符合 SB/T 10553 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 板栗仁应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 南瓜籽仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 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                | 从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽   | 具有本品各原料的正常色泽              |  |
| 气、滋味 | 具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味 |  |

|    |           |  |
|----|-----------|--|
| 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        |
|-----------------------------|---|-------------|-----|-----|----|-------------|
|                             |   | 坚果（熟）       |     | 果干  | 蜜饯 |             |
|                             |   | 葵花籽         | 其他  |     |    |             |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g           | ≤ | 0.8         | 0.5 | /   |    | GB 5009.227 |
| 酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g          | ≤ | 3.0         |     | /   |    | 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  |
| 铅 <sup>a</sup> （以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.15        |     | 0.8 |    | GB 5009.12  |
| 镉 <sup>b</sup> （以Cd计），mg/kg | ≤ | 0.5         |     | /   |    | GB 5009.15  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg | ≤ | 5.0（其他）     |     | /   | /  | GB 5009.22  |
|                             |   | 20.0（仅限花生仁） |     |     |    |             |

a 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；b 仅限于含花生仁产品的类别。

### 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               |                 |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2  | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2  | 10              | 100             | GB 4789.3 平板计数法 |
| 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 第二法  |
| 霉菌, CFU/g      | ≤                     | 25 |                 |                 | GB 4789.15      |

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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以坚果【核桃仁、扁桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、南瓜籽仁（熟）、瓜子仁（熟）、花生仁（熟）、芝麻（熟）、开心果、松子仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、白果仁（熟）、板栗仁（熟）】、果干【葡萄干、红枣、枸杞、莲子仁（熟）、桂圆干】、蜜饯（蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干）中的多种为原料，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。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城县欣之旺食品经营部

Q B