



410823S-2018



郑州万里香食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0001S-2018

混合果仁

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

郑州万里香食品有限公司 发布

前 言

标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州万里香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邓伦权、倪昆鹏。

H N

Q B

混合果仁

1 范围

本标准规定了混合果仁的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以扁桃仁（熟）、核桃仁（生）、腰果仁（生）、榛子仁（熟）为主要原料，添加蔓越莓干（由蔓越莓、白砂糖、葵花籽油制成）、蓝莓干（由蓝莓、白砂糖、葵花籽油制成）为辅料，经预处理（挑拣，去杂、坏果，烘烤或不烘烤）、配制、混合、包装而成的即食混合果仁。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.2 核桃仁应符合 GB 19300 和 LY/T 1922 的规定。

2.1.3 扁桃仁应符合 GB 19300 和 SB/T 10673 的规定。

2.1.4 腰果仁、榛子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 蔓越莓干、蓝莓干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

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	指标	试验方法
性状	具有各原料特有的外形	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、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	
滋味和气味	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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法
	坚果与籽类	蜜饯	
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.5	-	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3	-	GB 5009.229
水分，g/100g ≤	15	35	GB 5009.3

总糖(以葡萄糖计), %	≤	-	85	GB 5009.8
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	-	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	0.8	GB 5009.12
*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 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
沙门氏菌, / 25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌 (CFU/ g) ≤	25				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌 (CFU/ g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 规定, 食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求, 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求, 食品的农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以扁桃仁（熟）、核桃仁（生）、腰果仁（生）、榛子仁（熟）为主要原料，添加蔓越莓干（由蔓越莓、白砂糖、葵花籽油制成）、蓝莓干（由蓝莓、白砂糖、葵花籽油制成）为辅料，经预处理（挑拣，去杂、坏果，烘烤或不烘烤）、配制、混合、包装而成的即食混合果仁。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》参照 GB 19300 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订本标准，为规范生产，加强管理，确保产品质量，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。

H N

郑州万里香食品有限公司

Q B