



410828S-2018



夏邑五谷煮意食品有限公司企业标准

Q/XWS 0001S-2018

混合坚果

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

夏邑五谷煮意食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 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。

本标准由夏邑五谷煮意食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张辉。

H N

Q B

混合坚果

1 范围

本标准规定了混合坚果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以核桃仁、腰果、扁桃仁、榛子仁中几种为主要原料，添加红提干、蔓越莓干、蓝莓干中的几种，经挑选、混合、包装而成的混合坚果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 核桃仁、扁桃仁、腰果、榛子仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 蓝莓干、蔓越莓干、红提干应 GB/T 10782 和 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	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其形态、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	
形 态	具有产品的正常形态，无霉变，无虫蛀	
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	果干	
水分, g/100g	≤	15.0	35.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.5	-	GB 5009.227
*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

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物符合表 3 的规定、致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^b 及限量（若非指定，均以示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
菌落总数, CFU/g	≤	1000			GB 4789.2
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					
^b 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^b 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					
^b 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 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

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以核桃仁、腰果、扁桃仁、榛子仁中几种为主要原料，添加红提干、蔓越莓干、蓝莓干中的几种，经挑选、混合、包装而成的混合坚果。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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

H N

夏邑五谷煮意食品有限公司

Q B