



411223S-2018



河南弥诺生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 0007S-2018

烘烤坚果籽类及杂粮制品

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

河南弥诺生物科技有限公司 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》规则编写。

本标准由河南弥诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪涛、何向楠。

H N

Q B

烘烤坚果籽类及杂粮制品

1 范围

本标准规定了烘烤坚果籽类及杂粮制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以烘炒葵花籽（仁）、烘炒南瓜籽（仁）、烘炒西瓜籽（仁）、烘炒花生（仁）、烘炒核桃（仁）、烘炒青豆、烘炒杏仁、烘炒腰果、烘炒榛籽（仁）、烘炒松籽（仁）、烘炒板栗（仁）、烘炒白果（银杏）、烘炒开心果、烘炒夏威夷果（仁）、烘炒巴旦木（仁）、烘炒碧根果（仁）、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、燕麦、小麦胚芽、黑米、白扁豆、鹰嘴豆、荞麦、糙米、黑芝麻、白芝麻、亚麻籽、高粱米、小米、菱角、杏仁、芡实、西瓜籽（仁）、青豆、腰果、榛籽（仁）、白果（银杏）、开心果、夏威夷果（仁）、巴旦木（仁）、碧根果（仁）、核桃（仁）、花生（仁）、冬瓜籽（仁）、南瓜籽（仁）、葵花籽（仁）、松籽（仁）、板栗（仁）中的一种或几种为原料，经挑选或不挑选、筛分或不筛分、微波烘烤或不烘烤、冷却或不冷却、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合或不混合、包装而成的烘烤坚果籽类及杂粮制品。

2 原料

2.1.1 烘炒葵花籽（仁）、烘炒南瓜籽（仁）、烘炒西瓜籽（仁）、烘炒花生（仁）、烘炒核桃（仁）、烘炒青豆、烘炒杏仁、烘炒腰果、烘炒榛籽（仁）、烘炒松籽（仁）、烘炒板栗（仁）、烘炒白果（银杏）、烘炒开心果、烘炒夏威夷果（仁）、烘炒巴旦木（仁）、烘炒碧根果（仁）、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、白扁豆、鹰嘴豆、黑芝麻、白芝麻、亚麻籽、西瓜籽（仁）、青豆、腰果、榛籽（仁）、白果（银杏）、开心果、夏威夷果（仁）、巴旦木（仁）、碧根果（仁）、杏仁、核桃（仁）、花生（仁）、冬瓜籽（仁）、南瓜籽（仁）、葵花籽（仁）、松籽（仁）、板栗（仁）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 燕麦、小麦胚芽、黑米、荞麦、糙米、高粱米、小米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 菱角应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 芡实应符合《中华人民共和国药典》（2015 年）一部的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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
性状	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，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 ^a (以脂肪计), (KOH) mg/g ≤	3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g ≤	0.8 (限葵花籽)	GB 5009.227
	0.5 (其他)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	20 (花生)	GB 5009.22
	5 (其他)	
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) ^b , mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计) ^b , mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) ^b , mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计) ^b , mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘 ^b , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.27
<p>a 适用于烘炒葵花籽 (仁)、烘炒南瓜籽 (仁)、烘炒西瓜籽 (仁)、烘炒花生 (仁)、烘炒核桃 (仁)、烘炒腰果、烘炒榛籽 (仁)、烘炒松籽 (仁)、烘炒夏威夷果 (仁)、烘炒巴达木 (仁)、烘炒碧根果 (仁) 产品的检验。</p> <p>b 适用于烘炒杂粮制品的检验。</p> <p>*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>		

2.4 微生物指标

2.4.1 烘烤坚果籽类制品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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4.2 烘烤杂粮制品微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 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	10000	100000	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
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	5	2	50	100	GB 4789.15
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 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、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、净含量及允许短缺量、酸价（适用于相关产品）、过氧化值（适用于相关产品）、菌落总数（适用于相关产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以烘炒葵花籽（仁）、烘炒南瓜籽（仁）、烘炒西瓜籽（仁）、烘炒花生（仁）、烘炒核桃（仁）、烘炒青豆、烘炒杏仁、烘炒腰果、烘炒榛籽（仁）、烘炒松籽（仁）、烘炒板栗（仁）、烘炒白果（银杏）、烘炒开心果、烘炒夏威夷果（仁）、烘炒巴旦木（仁）、烘炒碧根果（仁）、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、燕麦、小麦胚芽、黑米、白扁豆、鹰嘴豆、荞麦、糙米、黑芝麻、白芝麻、亚麻籽、高粱米、小米、菱角、杏仁、芡实、西瓜籽（仁）、青豆、腰果、榛籽（仁）、白果（银杏）、开心果、夏威夷果（仁）、巴旦木（仁）、碧根果（仁）、核桃（仁）、花生（仁）、冬瓜籽（仁）、南瓜籽（仁）、葵花籽（仁）、松籽（仁）、板栗（仁）中的一种或几种为原料，经挑选或不挑选、筛分或不筛分、微波烘烤或不烘烤、冷却或不冷却、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合或不混合、包装而成。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》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国标 GB 2762 的规定。

河南弥诺生物科技有限公司