



412011S-2018



郑州珍果园食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2018

混合坚果果干

2018-07-04 发布

2018-07-04 实施

郑州珍果园食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由郑州珍果园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何永华。

本标准自实施日起替代Q/ZZS 0001S-2018（备案号：410914S-2018，2018-4-11发布及实施）。

H N

Q B

混合坚果果干

1 范围

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

本标准适用于以坚果【腰果（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、核桃仁（生或熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、巴旦木（熟）、杏仁（熟）】、籽类【南瓜籽（生或熟）、西瓜籽（熟）、花生仁（熟）】、果干（葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、话梅干、红枣干、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干）中的多种为原料，经挑选、烘干或不烘干、混合、灭菌、包装而成的即食混合坚果果干。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 坚果【腰果、榛子仁、扁桃仁、核桃仁、碧根果仁、松籽、夏威夷果仁、开心果、板栗仁、巴旦木、杏仁】、籽类【南瓜籽、西瓜籽、花生仁】应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、红枣干、香蕉片、芒果干、黑加仑干应符合 GB 16325 的规定。

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

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
性状	具有原料特有的性状	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原料应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气、滋味，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
	生干		熟制	果干	
	坚果	籽类	坚果及籽类		
水分, g/100g	≤	—	15	20	GB 5009.3

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.08	0.4	0.5	—	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3			—	GB 5009.229
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0			—	GB 5009.22
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18			0.8	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。						

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌（/25 g）	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 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：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。					

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

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以坚果【腰果（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、核桃仁（生或熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、巴旦木（熟）、杏仁（熟）】、籽类【南瓜籽（生或熟）、西瓜籽（熟）、花生仁（熟）】、果干（葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、话梅干、红枣干、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干）中的多种为原料，经挑选、烘干或不烘干、混合、灭菌、包装而成的即食混合坚果果干。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》、GB/T 22165《坚果炒货食品通则》的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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州珍果园食品有限公司