



410085S-2026

河南省桃园建民食品有限公司企业标准

Q/HTY 0002S-2026

# 坚果籽类食品（香辣酥系列）

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南省桃园建民食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省桃园建民食品有限公司提出。

本标准主要起草人：刘建民、尚建峰、丁运省、孙会敏。

本标准适用于河南省桃园建民食品有限公司。

H N

Q B

# 坚果籽类食品（香辣酥系列）

## 1 范围

本标准规定了坚果籽类食品（香辣酥系列）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果籽类制品（花生仁、豌豆、蚕豆、巴旦木、腰果、核桃仁、榛子仁、夏威夷果、开心果一种或几种）为主料，加入辣椒、小麦粉、糯米粉、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用淀粉、白芝麻、食用盐、白砂糖、味精、鸡粉调味料、复合调味料、酵母抽提物、香辛料粉或颗粒（花椒、藤椒、麻椒、八角、桔茗、桂皮、肉桂、小茴香、草果、干姜、甘草、豆蔻、香豆蔻、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、高良姜、当归、芫荽、姜黄、山奈、葱、蒜中的一种或几种）、碳酸氢铵、特丁基对苯二酚、食用香精中的一种或几种，经原料验收、原料处理、油炸、粉碎或不粉碎、混料、包装、检验、入库等主要工艺加工制成的香辣酥系列产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 坚果籽类制品（花生仁、豌豆、蚕豆、巴旦木、腰果、核桃仁、榛子仁、夏威夷果、开心果）应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 香辛料粉或颗粒（花椒、藤椒、麻椒、八角、桔茗、桂皮、肉桂、小茴香、草果、干姜、甘草、豆蔻、香豆蔻、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、高良姜、当归、芫荽、姜黄、山奈、葱、蒜中的一种或几种）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

2.1.16 特丁基对苯二酚应符合 GB26403 的规定。

2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定

2.1.18 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	具有该产品应有的性状	从适量样品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，鲜香酥脆，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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32

注:\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

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>4</sup>	10 <sup>5</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

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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以坚果籽类制品（花生仁、豌豆、蚕豆、巴旦木、腰果、核桃仁、榛子仁、夏威夷果、开心果一种或几种）为主料，加入辣椒、小麦粉、糯米粉、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用淀粉、白芝麻、食用盐、白砂糖、味精、鸡粉调味料、复合调味料、酵母抽提物、香辛料粉或颗粒（花椒、藤椒、麻椒、八角、桔茗、桂皮、肉桂、小茴香、草果、干姜、甘草、豆蔻、香豆蔻、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、高良姜、当归、芫荽、姜黄、山奈、葱、蒜中的一种或几种）、碳酸氢铵、特丁基对苯二酚、食用香精中的一种或几种，经原料验收、原料处理、油炸、粉碎或不粉碎、混料、包装、检验、入库等主要工艺加工制成的香辣酥系列产品。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省桃园建民食品有限公司

QB