



410182S-2026



郑州烹小鲜食品有限公司企业标准

Q/ZPS 0012S-2026

坚果籽类及其制品

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州烹小鲜食品有限公司。

本标准主要起草人：肖作斌。

本标准自即日起替代Q/ZPS 0012S-2025（备案号：410987S-2025，备案日期：2025-4-2）。

H N

Q B

坚果籽类及其制品

1 范围

本标准规定了坚果籽类及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加枸杞、脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、小白菜、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、上海青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、荆芥、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、青刀豆、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒圈（或辣椒片）、甜玉米、芥蓝、百合、蒜片、黄花菜中的一种或几种】、黑胡椒碎、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、脱水食用菌（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、干制水果、奇亚籽、响铃（豆制品）、油泡（豆制品）、烤麸、豆泡（豆制品）、脱水豆制品【膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、豆腐、豆皮、腐竹中的一种或几种】、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片（粒）、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、食用盐、味精、白砂糖、复合调味料、香辛料中的一种或多种，经调配、混合或不混合、包装加工的坚果籽类及其制品。

根据所用原料的不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 脱水蔬菜【菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、芥菜、罗勒、紫苏、荆芥】应符合 NY/T 960 的规定。

- 2.1.4 脱水蔬菜（胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.5 脱水蔬菜【黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.6 花椰菜、甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.7 脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、香椿芽、香椿苗、莼菜、芹菜、欧芹（小香芹）、洋葱、土豆、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、玉米、西兰花、黑胡椒碎、芥蓝、百合、蒜片、黄花菜）应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定；或应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.8 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 脱水食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 脱水水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 脱水豆制品、响铃（豆制品）、油泡（豆制品）、豆泡（豆制品）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 炒芝麻、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 花生豆应符合 SB/T 10614 的规定。
- 2.1.15 脱水蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.17 烤麸应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.18 调味植物蛋白片（粒）、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 脱水奶制品类应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 干制水果应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.21 奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.22 脱水肉制品类应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.23 脱水含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有本品应有的性状, 无虫蛀, 无霉变	取适量样品, 倒入白色瓷盘中, 在自然光下, 用肉眼观察其色泽、性状, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质。霉变粒以粒数比计, 按GB 19300附录A 规定检验。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气滋味, 无异味	
霉变粒 ^a , % ≤	2.0 (带壳产品) 0.5 (去壳产品)	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
a仅适用于不添加辅料的产品。		

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 ≤	5.0 (未添加辅料的熟制坚果籽类) 13.5 (未添加辅料的烘炒类西瓜籽) 6 (未添加辅料的其他生干坚果) 12 (未添加辅料的其他生干籽类) 14 (未添加辅料的即食生干豆类) 16 (未添加辅料的即食生干松籽) 15 (未添加辅料的混合类产品) 28.0 (其他)	GB 5009.3
食用盐 ^c (以NaCl), g/100g ≤	10	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g ≤	0.08 (生干坚果) 0.4 (生干籽类) 0.8 (仅适用于熟制葵花籽) 0.5 (其他熟制坚果籽类)	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.5 (仅适用于以花生仁为主料的产品)	GB 5009.15
展青霉素 ^b , μg/kg ≤	50	GB 5009.185

黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20.0(单一花生或其仁类产品) 5.0(其他坚果籽类)	GB 5009.22
<p>注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 板栗、芸豆、花豆、蚕豆、豌豆为主料的脂肪含量低的产品不检此项。</p> <p>b 仅适用于山楂制品、苹果制品检测。</p> <p>c 仅适用于添加食用盐的产品检测。</p>			

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 ^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平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
霉菌 ^c , CFU/g	\leq	25			GB 4789.15

注：a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。

b 仅适用于添加辅料的产品。

c 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果及籽类食品。

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

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

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

编制说明

本标准适用于以坚果籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加枸杞、脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、小白菜、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、上海青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、荆芥、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、青刀豆、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒圈（或辣椒片）、甜玉米、芥蓝、百合、蒜片、黄花菜中的一种或几种】、黑胡椒碎、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、脱水食用菌（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、干制水果、奇亚籽、响铃(豆制品)、油泡（豆制品）、烤麸、豆泡（豆制品）、脱水豆制品【膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、豆腐、豆皮、腐竹中的一种或几种】、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片（粒）、调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)、脱水含蛋调味品、食用盐、味精、白砂糖、复合调味料、香辛料中的一种或多种，经调配、混合或不混合、包装加工的坚果籽类及其制品。

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，制定本企业标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。