



410901S-2026



漯河市汇芝园食品有限公司企业标准

Q/LHZY 0001S-2026

坚果籽类及其制品

2026-04-16 发布

2026-04-16 实施

漯河市汇芝园食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市汇芝园食品有限公司提出。

本标准由漯河市汇芝园食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王国臣。

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。

本标准适用于以熟制或生干坚果籽类【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、扁桃仁、黄豆(熟)、红豆(熟)、黑豆(熟)、芸豆(熟)、绿豆(熟)、青豆(熟)、花豆(熟)、鹰嘴豆(熟)、桃仁、鲍鱼果、兰花豆(熟)、霹雳果、蚕豆(熟)、豌豆(熟)中的一种或几种】为主要原料,添加或不添加果蔬干制品(干、片、粒、粉、脆中的一种或几种)、熟谷物类、薯芋类制品(熟)【紫薯干、马铃薯干、山药干、芋头干、地瓜干、菊薯(雪莲果)干中的一种或几种】、藻类制品(熟)(裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种)、食糖中的一种或几种,经拣选、拼配或不拼配、分装、包装而成的坚果籽类及其制品。

根据产品所用原料的不同可分为不同产品:单一型坚果籽类、混合型坚果籽类、坚果籽类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制或生干坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 水果干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.3 果蔬脆应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.5 蔬菜干制品应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.6 薯芋类制品应清洁、卫生、无污染、无霉变,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 熟谷物类应符合 GB 19640 的规定。

2.1.9 食糖应符合 GB 13104 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	具有原料特有的性状		随机取适量样品,置于洁净的白瓷盘中,在自然光线条件下检查其性状,色泽及有无杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味。霉变粒以粒数比计,检验方法按 GB 19300 附录 A 规定执行。
色泽	具有原料物质应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,无酸败,哈喇味等异味		
霉变粒, %	带壳产品 ≤	2.0	
	去壳产品 ≤	0.5	
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	≤ 5.0 (适用于核桃、山核桃) 8.0 (适用于南瓜籽、开心果、巴旦木) 15 (混合坚果)	GB 5009.3	
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^a , mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	GB 5009.227	
	熟制坚果籽类		0.8 (仅适用于葵花籽) 0.5 (其他产品)
	生干坚果籽类		0.08 (仅适用于坚果类)
			0.4 (仅适用于籽类)
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12	
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	GB 5009.15	
	0.2 (仅适用于以黄豆、黑豆、芸豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆、兰花豆为主料的产品) 0.5 (仅适用于以花生为主料的产品)		
黄曲霉素B ₁ , μg/kg	≤	GB 5009.22	
	20.0 (仅适用于以花生为主料的产品) 5.0 (其他产品)		
氰化物 (以HCN计), mg/kg	≤ 0.05 (仅适用于以杏仁为主料的产品)	GB 5009.36	
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。			
a 板栗、芸豆、花豆、蚕豆、豌豆等为主料的脂肪含量低的产品不检此项。			

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	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c , CFU/g	≤	25			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样和处理按GB 4789.1 执行。					
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

以计量方式包装销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允

许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

食品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 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于计量方式包装销售的产品）、水分、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以熟制或生干坚果籽类【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、扁桃仁、黄豆(熟)、红豆(熟)、黑豆(熟)、芸豆(熟)、绿豆(熟)、青豆(熟)、花豆(熟)、鹰嘴豆(熟)、桃仁、鲍鱼果、兰花豆(熟)、霹雳果、蚕豆(熟)、豌豆(熟)中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加果蔬干制品(干、片、粒、粉、脆中的一种或几种)、熟谷物类、薯芋类制品(熟)【紫薯干、马铃薯干、山药干、芋头干、地瓜干、菊薯(雪莲果)干中的一种或几种】、藻类制品(熟)(裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种)、食糖中的一种或几种，经拣选、拼配或不拼配、分装、包装而成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，参考 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订本企业标准，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。

漯河市汇芝园食品有限公司