



411480S-2026



河南豆中豆食品有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2026

# 油炸坚果与籽类制品

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南豆中豆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南豆中豆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨丽冰。

H N

Q B

# 油炸坚果与籽类制品

## 1 范围

本标准规定了油炸坚果与籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青豌豆、蚕豆、豌豆、葵花籽仁、花生仁、腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、南瓜籽、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、松子仁、杏仁、栗子仁中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以小麦粉、食用淀粉、糯米粉、淀粉糖、食品用香精、外购干脆面、外购熟制动物性水产品、外购辣条、固态复合调味料、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、食糖、食用盐、味精、鸡精调味料、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠、特丁基对苯二酚中的一种或几种，经裹粉或不裹粉、食用植物油油炸、调配混合、包装等工艺加工而成的油炸坚果籽类制品。

根据原料的不同将本品分为不同种类：油炸坚果制品、油炸籽类制品、油炸混合坚果籽类制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 青豌豆、蚕豆、豌豆、葵花籽仁、花生仁、腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、南瓜籽、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、松子仁、杏仁、栗子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 外购干脆面应符合 GB 17400 的规定。

2.1.9 外购熟制水产品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 外购辣条应符合 QB/T 5729 的规定。

2.1.11 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.19 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

- 2.1.20 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中, 在自然光线下, 观察其形态、色泽、杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味, 无酸败等异味	
性 状	具有本品应有的性状	
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	检测方法
水分 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
坚果与籽类果仁含量, g/100g	≥ 40	GB/T 22165
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	葵花籽类制品 ≤ 0.80	GB 5009.227
	除葵花籽类制品外的其他产品 ≤ 0.50	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 <sup>c</sup> (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
磷酸盐 <sup>d</sup> (以磷酸根计), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.256
特丁基对苯二酚 <sup>d</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	0.2	GB 5009.32
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	油炸花生制品 ≤ 20	GB 5009.22
	除油炸花生制品外的其他产品 ≤ 5.0	

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762;

注 2: a 指标仅不适用于添加外购熟制水产品、外购辣条的产品;

b 指标不适用于添加柠檬酸的产品;

c 指标仅适用于油炸花生制品;

d 指标仅适用于使用该添加剂的产品。

## 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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
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

<sup>a</sup>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

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

## 编制说明

本标准适用于以青豌豆、蚕豆、豌豆、葵花籽仁、花生仁、腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、南瓜籽、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、松子仁、杏仁、栗子仁中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以小麦粉、食用淀粉、糯米粉、淀粉糖、食品用香精、外购干脆面、外购熟制动物性水产品、外购辣条、固态复合调味料、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、食糖、食用盐、味精、鸡精调味料、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠、特丁基对苯二酚中的一种或几种，经裹粉或不裹粉、食用植物油油炸、调配混合、包装等工艺加工而成的油炸坚果籽类制品。

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。

河南豆中豆食品有限公司