



412429S-2017



许昌优加粮农产品开发有限公司企业标准

Q/XYN 3001S-2017

烘炒坚果籽类

2017-10-10 发布

2017-10-10 实施

许昌优加粮农产品开发有限公司 发布

前 言

企业标准的编写按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由许昌优加粮农产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙俊杰。

H N

Q B

烘炒坚果籽类

1 范围

本标准规定了烘炒坚果籽类的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以烘炒葵花籽、烘炒南瓜籽、烘炒西瓜籽、烘炒花生、烘炒核桃、烘炒青豆、烘炒杏仁、烘炒腰果、烘炒榛籽、烘炒核桃、烘炒松籽、烘炒板栗、烘炒白果（银杏）、烘炒开心果、烘炒夏威夷果为原料，经挑选、包装而成的烘炒坚果籽类。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 烘炒葵花籽、烘炒南瓜籽、烘炒西瓜籽、烘炒花生、烘炒核桃、烘炒青豆、烘炒杏仁、烘炒腰果、烘炒榛籽、烘炒核桃、烘炒松籽、烘炒板栗、烘炒白果（银杏）、烘炒开心果、烘炒夏威夷果应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 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	颗粒形态饱满，不得有明显异常颗粒	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	色泽均匀，不同品种应具有相应的色泽，不得有明显焦色和杂色	
气、滋味	香味、滋味与气味纯正，无异味，具有松脆口感	
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	GB 5009.3
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 20 (花生) 5 (其他)	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计), (KOH) mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

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	10 ²	GB 4789. 3
霉菌*, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
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。					
*严于国家标准 GB 19300					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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、农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以烘炒葵花籽、烘炒南瓜籽、烘炒西瓜籽、烘炒花生、烘炒核桃、烘炒青豆、烘炒杏仁、烘炒腰果、烘炒榛籽、烘炒核桃、烘炒松籽、烘炒板栗、烘炒白果（银杏）、烘炒开心果、烘炒夏威夷果为原料，经挑选、包装而成的烘炒坚果籽类。

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》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。

本标准中霉菌指标严于国标 GB 19300 的规定。

许昌优加粮农产品开发有限公司

2017年09月11日