



412133S-2017



新郑市新星枣业有限公司企业标准

Q/XXZ 0006S-2017

缤纷果仁

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

新郑市新星枣业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新郑市新星枣业有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市新星枣业有限公司。

本标准主要起草人：马桂武，马阳阳。

H N

Q B

缤纷果仁

1 范围

本标准规定了缤纷果仁的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以烘炒类原味或者调味的巴旦木仁、榛子仁、核桃仁、扁桃仁、腰果仁中的一种或多种为主料，并添加红枣干、黑加仑葡萄干、蓝莓干、蔓越莓干中一种或多种经原料验收、拼配、包装而成的缤纷果仁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 巴旦木仁、榛子仁、核桃仁、扁桃仁、腰果仁应符合 GB/T22165 和 GB19300 的规定。

2.1.2 红枣干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 黑加仑葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.4 蓝莓干、蔓越莓干应符合 GB/T 10782 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	试验方法
性状	具有原料应有的性状	从样品中取出1袋（盒），倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有相应品种应有的风味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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	≤ 25	GB 5009.3
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 该指标仅对坚果进行检测。

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

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
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15
采样方案应符合GB 4789. 1的规定执行。					

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 GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

缤纷果仁适用于以烘炒类原味或者调味的巴旦木仁、榛子仁、核桃仁、扁桃仁、腰果仁中的一种或多种为主料，并添加红枣干、黑加仑葡萄干、蓝莓干、蔓越莓干中一种或多种经原料验收、拼配、包装而成的缤纷果仁。

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，参照相关国标、行标的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市新星枣业有限公司
2017年08月10日