



413312S-2018



洛阳优谷生态食品有限公司企业标准

Q/LYS 0004S-2018

混合坚果水果制品

2018-10-31 发布

2018-10-31 实施

洛阳优谷生态食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由洛阳优谷生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张庆毅、李静。

H N

Q B

混合坚果水果制品

1 范围

本标准规定了混合坚果水果制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以熟制的坚果及籽类【开心果（或仁）、腰果仁、巴旦木（带壳或不带壳扁桃仁）、核桃（或仁）、小胡桃仁、松子（或仁）、花生仁、杏仁、碧根果（或仁）、榛子（或仁）、鲍鱼果、夏威夷果（或仁）、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、黑豆、黄豆、青豆、蚕豆、豌豆、板栗仁、山核桃（或仁）、香榧】、水果干制品（提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、榴莲干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉、枸杞，干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、冻干草莓、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干、地瓜干）、蜜饯（猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、山楂条）中的一种或一种以上为原料，经原料验收、挑拣或不挑拣、按配比配料、混合或不混合、定量分装而成的混合坚果水果制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 熟制开心果（或仁）应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 熟制腰果仁应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 熟制巴旦木（带壳或不带壳扁桃仁）应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟制核桃（或仁）、小胡桃仁、山核桃（或仁）应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 熟制松子（或仁）应符合 SB/T 10672 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 熟制花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 熟制南瓜籽仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 熟制杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 熟制黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 熟制碧根果（或仁）、榛子（或仁）、鲍鱼果、夏威夷果（或仁）、葵花籽仁、西瓜籽仁、青豆、蚕豆、豌豆、板栗仁、香榧应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 榴莲干、香蕉干、菠萝蜜干、脱水草莓、冻干草莓、苹果干、火龙果干、地瓜干应符合 GB/T 23787

的规定。

2.1.12 提子干、黑加仑干、葡萄干、荔枝干、桂圆干、桂圆肉、山楂干、柠檬干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 和 GB 16325 的规定。

2.1.14 干制红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。

2.1.15 免洗红枣应符合 GB/T 26150 和 GB 16325 的规定。

2.1.16 蜜饯（猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、山楂条）应符合 GB 14884 的规定。

2.1.17 椰子片、椰脆应符合 DB46/T 78 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	具有该产品应有的色泽	取样品约50g，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味。
气味、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，无酸败等异味	
性状	具有该产品应有的性状	
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	检验方法
水分, g/100g	≤ 13	GB 5009.3
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	葵花籽仁 ≤ 0.8	GB 5009.227
	其他 ≤ 0.5	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	坚果或籽类 ≤ 0.15	GB 5009.12
	熟制豆类 ≤ 0.4	
	其他 ≤ 0.8	
镉 ^a （以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 30	GB 5009.185

注： 1.*铅的指标严于国家标准 GB 2762。
 2. a 仅适用于添加花生的产品。
 3. b 仅适用于添加苹果干、山楂干的产品。
 4. c 仅适用于熟制坚果和籽类部分的检验，脂肪含量低的蚕豆、板栗的酸价和过氧化值不作要求。

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
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 平板计数法

注： 1. ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

2: n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.7 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 检验

出厂检验项目：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

混合坚果水果制品是以熟制的坚果及籽类【开心果（或仁）、腰果仁、巴旦木（带壳或不带壳扁桃仁）、核桃（或仁）、小胡桃仁、松子（或仁）、花生仁、杏仁、碧根果（或仁）、榛子（或仁）、鲍鱼果、夏威夷果（或仁）、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、黑豆、黄豆、青豆、蚕豆、豌豆、板栗仁、山核桃（或仁）、香榧】、水果干制品（提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、榴莲干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉、枸杞，干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、冻干草莓、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干、地瓜干）、蜜饯（猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、山楂条）中的一种或一种以上为原料，经原料验收、挑拣或不挑拣、按配比配料、混合或不混合、定量分装而成的混合坚果水果制品。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。

洛阳优谷生态食品有限公司

QB