



413434S-2018



商丘市泉铮食品有限公司企业标准

Q/SQZ 0001S-2018

混合坚果

2018-11-13 发布

2018-11-13 实施

商丘市泉铮食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由商丘市泉铮食品有限公司、商丘市质量技术监督检验测试中心提出并起草。

本标准主要起草人：刘耀东、孙晓辉。

H N

Q B

混合坚果

1 范围

本标准规定了混合坚果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃仁（熟）、腰果（熟）、扁桃仁（熟）、榛子仁（熟）中的几种为主要原料，添加葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、红枣片、桂圆肉干、碧根果仁（熟）、巴旦木仁（熟）、大杏仁（熟）、花生仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、开心果仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果（熟）、李子干、地瓜干、凤梨干、黄桃干、芒果干、山楂粒、紫薯干中的一种或几种，经挑选、混合、包装而成的即食混合坚果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 核桃仁、腰果、扁桃仁、榛子仁、碧根果仁、巴旦木仁、大杏仁、花生仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、开心果（仁）、青豆、松子仁、夏威夷果、兰花豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 红枣片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 葡萄干、桂圆肉干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 蔓越莓干、蓝莓干、凤梨干、黄桃干、芒果干、李子干、地瓜干、山楂粒、紫薯干应符合 GB 16325 和 GB 14884 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	指标	检验方法
性状	具有产品应有的性状，无虫蛀、无霉变	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气、滋味，不应有酸败等异味	
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	
	坚果及籽类	葵花籽仁	蜜饯及干果		
水分, g/100g	≤	25		GB 5009.3	
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.50	0.80	—	GB 5009.227

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3	—	GB 5009.229
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	20（仅限花生仁）	—	GB 5009.22
		5（其它）		GB 5009.22
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5（仅限花生仁）		GB 5009.15
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	0.8	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	50（仅适用于产品中的山楂粒）		GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。				

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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3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第二法
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

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《定量包装商品净含量计量检验规则》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。

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；农药残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以核桃仁（熟）、腰果（熟）、扁桃仁（熟）、榛子仁（熟）中的几种为主要原料，添加葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、红枣片、桂圆肉干、碧根果仁（熟）、巴旦木仁（熟）、大杏仁（熟）、花生仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、开心果仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果（熟）、李子干、地瓜干、凤梨干、黄桃干、芒果干、山楂粒、紫薯干中的一种或几种，经挑选、混合、包装而成的即食混合坚果。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》、GB 16325《干果食品卫生标准》、GB/T 22165《坚果炒货食品通则》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。

本标准规定了混合坚果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市泉铮食品有限公司