



413705S-2018



柘城县墨之禾食品厂企业标准

Q/ZMS 0001S-2018

---

# 混合果干坚果

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

柘城县墨之禾食品厂 发布

## 前 言

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

本标准由柘城县墨之禾食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：王春龙。

H N

Q B

# 混合果干坚果

## 1 范围

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

本标准适用于以坚果【腰果（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、核桃仁（生或熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、巴旦木（熟）、杏仁（熟）】、籽类【南瓜籽（生或熟）、西瓜籽（熟）、花生仁（熟）】中的几种为主要原料，添加果干（葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、话梅干、红枣干、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干）中的几种，经原料验收、配料、包装而成的混合果干坚果。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 坚果【腰果（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、核桃仁（生或熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、巴旦木（熟）、杏仁（熟）】、籽类【南瓜籽（生或熟）、西瓜籽（熟）、花生仁（熟）】应符合 GB /T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、红枣干、香蕉片、芒果干、黑加仑干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 蔓越莓干、蓝莓干、话梅干应符合 GB /T 10782 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   | 要 求                      | 检验方法   |
|-------|--------------------------|--|
| 性 状   | 具有原料特有的性状                | 取适量样品，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   | 具有原料应有的色泽                |  |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，无霉变，无异味，无哈喇味 |  |
| 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 |
|-----|-----|----|----|------|
|     | 生干  | 熟制 | 果干 |      |
|     |     |    |    |      |

|                                  | 坚果   | 籽类  | 坚果及籽类 |     |             |
|----------------------------------|------|-----|-------|-----|-------------|
| 水分, (g/100g) ≤                   | --   |     | 15    | 20  | GB 5009.3   |
| 酸价(以脂肪计, KOH), (mg/g) ≤          | 3.0  |     |       | --  | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), (g/100g) ≤           | 0.08 | 0.4 | 0.5   | --  | GB 5009.227 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg ≤              | 0.18 |     |       | 0.8 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , (μg/kg) ≤ | 5.0  |     |       | --  | GB 5009.22  |

注: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法            |
|-------------------|-----------------------|---|-----|------|-----------------|
|                   | n                     | c | m   | M    |                 |
| 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,<br>CFU/g | 5                     | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法  |

a 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

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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以坚果【腰果（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、核桃仁（生或熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、巴旦木（熟）、杏仁（熟）】、籽类【南瓜籽（生或熟）、西瓜籽（熟）、花生仁（熟）】中的几种为主要原料，添加果干（葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、话梅干、红枣干、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干）中的几种，经原料验收、配料、包装而成的混合果干坚果。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了混合果干坚果的分类、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 的规定。

柘城县墨之禾食品厂