



413821S-2018



漯河雪谷鹤食品有限公司企业标准

Q/LXGH 0003S-2018

混合坚果（果仁）

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

漯河雪谷鹤食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由漯河雪谷鹤食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河雪谷鹤食品有限公司。

本标准主要起草人：张帅、王冬飞。

H N

Q B

混合坚果（果仁）

1 范围

本标准规定了混合坚果（果仁）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用以腰果仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、花生仁、松子仁、开心果仁、夏威夷果仁为主要原料，以黑加仑、蔓越莓干、葡萄干、金提干、蓝莓干、枣片、红枣、南瓜子仁、樱桃干、草莓干为辅料，经挑选、选配、称量、混合、包装而制成的混合坚果（果仁）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腰果仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、花生仁、松子仁、开心果仁、夏威夷果仁、南瓜子仁 应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 黑加仑、蔓越莓干、葡萄干、金提干、蓝莓干、樱桃干、草莓干应符合 GB 14884 的规定。

2.1.3 枣片、红枣应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	固体、无虫蛀、无霉变	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检测其色泽、性状和杂质，嗅其气味，尝其滋味与口感，做出评价。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
	坚果及籽类制品	水果制品	
水分, g/100g	≤ 15	35 (其中葡萄干≤20)	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	--	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	熟制坚果及 籽类制品	生制坚果及 籽类制品	--
	0.5	0.08	
* 铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	--	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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 ^b , CFU/g ≤	25				GB 4789.15
a 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。					
b 仅适用于烘烤工艺加工的熟制坚果及籽类制品。					

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 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用以腰果仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、花生仁、松子仁、开心果仁、夏威夷果仁为主要原料，以黑加仑、蔓越莓干、葡萄干、金提干、蓝莓干、枣片、红枣、南瓜子仁、樱桃干、草莓干为辅料，经挑选、选配、称量、混合、包装而制成的混合坚果（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。

漯河雪谷鹤食品有限公司

H N

Q B