



411301S-2018



新乡市个顶个食品有限公司企业标准

Q/XGS 0001S-2018

坚果、干果混合制品

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

新乡市个顶个食品有限公司 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。

本标准由新乡市个顶个食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县质量技术监督检验测试中心。

本标准主要起草人：李海滨 任宗有 王宾。

H N

Q B

坚果、干果混合制品

1 范围

本标准规定了坚果、干果混合制品的要求、以及试验方法、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)、松籽(生或熟)、开心果(熟)、夏威夷果仁(熟)、杏仁(熟)、板栗仁(熟)],籽类[南瓜籽(生或熟)、西瓜籽、花生仁(熟)],干果(葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、桂圆干、荔枝干、话梅干、红枣干、香蕉片、芒果干、黑加仑干)为原料,经挑选、烘干或不烘干、混合、包装而成的即食坚果、干果混合制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 坚果[腰果、榛子仁、扁桃仁、核桃仁、松籽、开心果、夏威夷果仁、杏仁、板栗仁]应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。

2.1.2 干果(葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、桂圆干、荔枝干、话梅干、红枣干、香蕉片、芒果干、黑加仑干)应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 花生仁应符合 QB/T 1733.6 的规定。

2.1.4 南瓜籽应符合 SB/T 10554 的规定。

2.1.5 西瓜籽应符合 SB/T 10555 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	具有原料特有的性状	从随机抽取的样品中取出 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	
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 坚果及籽类	干果	
	坚果	籽类			
水分, g/100g	—		15	25	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	0.08	0.4	0.5	—	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)				
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

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762

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 ^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 平板计数法
菌落总数 (CFU/g) ≤	1000				GB 4789.2
霉菌/ (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
注 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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）、松籽（生或熟）、开心果（熟）、夏威夷果仁（熟）、杏仁（熟）、板栗仁（熟）]、籽类[南瓜籽（生或熟）、西瓜籽、花生仁（熟）]、干果（葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、桂圆干、荔枝干、话梅干、红枣干、香蕉片、芒果干、黑加仑干）为原料，经挑选、烘干或不烘干、混合、包装而成的即食坚果、干果混合制品。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，参照 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。

本标准中制定的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市个顶个食品有限公司

H N

Q B