



411486S-2018



登封市合缘食品有限公司企业标准

Q/DHS 0001S-2018

混合果仁

2018-05-24 发布

2018-05-24 实施

登封市合缘食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由登封市合缘食品有限公司提出。

本标准起草单位：登封市合缘食品有限公司。

本标准主要起草人：王少阳。

本标准自发布之日起替代 Q/DHS 0001S-2018（备案号：410420S-2018，2018-02-01 发布实施）。

H N

Q B

混合果仁

1 范围

本标准规定了混合果仁的要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制腰果为原料，以黑加仑、蔓越莓干、蓝莓干、金提干为辅料，经挑选、称量、混合、包装而制成的混合果仁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 黑加仑、蔓越莓干、金提干、蓝莓干应符合 GB 14884 的规定。

2.1.3 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	试验方法
性状	原料固有的形态，无虫蛀，无霉变	从样品中取出混合果仁一袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无哈喇味	
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
	熟制坚果	干果	
水分, g/100g	≤ 15	25	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 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	≤ 5		GB 5009.22
*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	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
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, CFU/g	≤	25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	25	GB 4789.15
注1: a样品的采样及处理按GB4789.1执行; 注2: 注: 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本产品以熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制腰果为原料，以黑加仑、蔓越莓干、蓝莓干、金提干为辅料，经挑选、称量、混合、包装而制成的混合果仁。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、规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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

登封市合缘食品有限公司

H N

Q B