



412108S-2018



河南九龙食品有限公司企业标准

Q/HJL 0003S-2018

冲调坚果及籽类粉

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

河南九龙食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南九龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建业。

H N

Q B

冲调坚果及籽类粉

1 范围

本标准规定了冲调坚果及籽类粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、花生仁、核桃仁、葵花仁、火麻仁、莲子中的一种为原料，经烘炒、冷却、去石清理、粉碎、包装或组合包装加工而成的冲调坚果及籽类粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 火麻仁应符合 DBS45/015 的规定。
- 2.1.2 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.3 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生仁应符合 GB/T 1532 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 葵花仁应符合 GB/T 11764 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	呈固态干粉状	随机取样 1 袋, 取适量置于洁净白瓷盘中, 在自然光或相当于自然光的室内, 用肉眼观察其色泽、性状、杂质, 嗅其气味; 温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味, 无异味	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
铅 (以 Pb 计)*, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	

酸价（以脂肪计） ^a ，mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	冲调葵花仁粉	≤	0.8
	其他产品	≤	0.5
注 1：*指标严于国家标准。注 2：a 指标不适用于冲调火麻仁粉和冲调莲子粉。			

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				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
霉菌（CFU/g）	5	2	50	100	GB 4789.15
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

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

编制说明

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、花生仁、核桃仁、葵花仁、火麻仁、莲子中的一种为原料，经烘炒、冷却、去石清理、粉碎、包装或组合包装加工而成的冲调坚果及籽类粉。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，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。

本标准规定了冲调坚果及籽类粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N 河南省九龙食品有限公司

Q B