



412024S-2018



登封市合缘食品有限公司企业标准

Q/DHS 0001S-2018

混合果仁

2018-07-05 发布

2018-07-05 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、庞超、马增。

本标准自发布之日起替代Q/DHS 0001S-2018(备案号：411486S-2018，2018-05-24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。

本标准适用于以坚果扁桃仁(熟、有盐或无盐)、核桃仁(生或熟)、腰果仁(熟)、榛子仁(熟)、开心果仁(熟)、碧根果仁(生或熟)、夏威夷果仁(熟)中的几种为主要原料，添加红葡萄干、黑加仑葡萄干、金提干(由金提干，加入白砂糖、葵花籽油混合拌均制成)、蔓越莓干(由蔓越莓干，加入白砂糖、葵花籽油混合拌均制成)、蓝莓干(由蓝莓干，加入白砂糖、葵花籽油、柠檬酸拌均制成)、桂圆干、荔枝干、草莓干、香蕉干、芒果干、菠萝干、黄桃干、桑葚干、紫薯干、地瓜干中的一种或几种，经原料验收、挑选、烘烤或不烘烤、混合、称量、包装而制成的即食混合果仁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 扁桃仁、核桃仁、腰果仁、榛子仁、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 红葡萄干、黑加仑葡萄干、金提干、桂圆干、荔枝干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 蔓越莓干、蓝莓干、香蕉干、芒果干、菠萝干、黄桃干、桑葚干、紫薯干、地瓜干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.4 草莓干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。

2.1.8 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，无异臭 | |
| 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 | ≤ | 生 | 0.08 | — | GB 5009.227 |

| | | | | |
|----------------------------|---|------|-----|-------------|
| | 熟 | 0.5 | | |
| 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：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。

编制说明

本标准适用于以坚果扁桃仁(熟、有盐或无盐)、核桃仁(生或熟)、腰果仁(熟)、榛子仁(熟)、开心果仁(熟)、碧根果仁(生或熟)、夏威夷果仁(熟)中的几种为主要原料,添加红葡萄干、黑加仑葡萄干、金提干(由金提干,加入白砂糖、葵花籽油混合拌均制成)、蔓越莓干(由蔓越莓干,加入白砂糖、葵花籽油混合拌均制成)、蓝莓干(由蓝莓干,加入白砂糖、葵花籽油、柠檬酸拌均制成)、桂圆干、荔枝干、草莓干、香蕉干、芒果干、菠萝干、黄桃干、桑葚干、紫薯干、地瓜干中的一种或几种,经原料验收、挑选、烘烤或不烘烤、混合、称量、包装而制成的即食混合果仁。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