



412529S-2018



信阳惠农农业开发有限公司企业标准

Q/XYHN 0001S-2018

即食熟制坚果与籽类及水产混 合制品

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

信阳惠农农业开发有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由信阳惠农农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：谷春节。

本标准自发布实施日起代替 Q/XYHN 0001S-2018（发布日期 2018-02-05），备案号为 410450S-2018。

H N

Q B

即食熟制坚果与籽类及水产混合制品

1 范围

本标准规定了即食熟制坚果与籽类及水产混合制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以熟制坚果与籽类①油炸花生仁、②油炸豌豆、③油炸蚕豆、④油炸蚕豆瓣中的一种或多种为主要原料，添加一种或多种水产品（熟制鱼骨、熟制小鱼、熟制小虾、调味烤酥鱼、调味烤鱼干、调味酥炸鱼），经过挑选、混合、包装等加工工艺制成的即食熟制坚果与籽类及水产混合制品。

①油炸花生仁以花生仁为主要原料，经烫渍、脱皮、拣选、腌渍（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、柠檬酸、碳酸氢钠）、晾干、油炸（大豆油或棕榈油）、脱油、拌料调味（以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒、花椒、麻椒、辣椒红、柠檬酸、特丁基对苯二酚、大豆磷脂、维生素C(抗坏血酸)、麻辣油、辣椒油树脂、椒盐风味油中的几种）工艺制成；

②油炸豌豆以豌豆为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、切割或不切割、油炸（大豆油或棕榈油）、浸油、脱油、添加调味粉【原味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、牛肉粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、食品用香精、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、辣椒精、辣椒红色素、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）；蟹黄味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）中的一种】工艺制成；

③油炸蚕豆以蚕豆为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、切割或不切割、油炸（大豆油或棕榈油）、浸油、脱油、添加调味粉【原味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、牛肉粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、食品用香精、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、辣椒精、辣椒红色素、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）；蟹黄味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）中的一种】工艺制成；

④油炸蚕豆瓣以蚕豆瓣为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、一次油炸（大豆油或棕榈油）、裹衣（小麦粉、玉米淀粉、糯米粉、增鲜粉<食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、鸡肉粉、酵母提取物、二氧化硅>、牛肉精粉、白砂糖、食用盐、碳酸氢铵、碳酸氢钠）、二次油炸（大豆油或棕榈油、特丁基对苯二酚）、添加调味粉【原味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、

辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、辣椒精、辣椒红色素、5-呈味核苷酸二钠、二氧化硅)；蟹黄味调味粉(食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅)中的一种】工艺制成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 蚕豆和蚕豆瓣应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 熟制小鱼、熟制鱼骨、熟制小虾、调味烤鱼干、调味酥炸鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 调味烤酥鱼应符合 GB 10136 和 SC/T 3309 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.18 麻辣油、椒盐风味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.21 原味调味粉、牛肉味调味粉、香辣味调味粉、蟹黄味调味粉、增鲜粉、牛肉精粉应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.22 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.23 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 糯米粉应符合 DBS41/007 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.27 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 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	具有各原料特有的外形	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具各产品应有的气、滋味，口感酥脆，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
		坚果与籽类	水产	
酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤	3.0		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.50		GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	花生及其制品	≤	20	GB 5009.22
	豆类及其制品	≤	5.0	
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.18	0.8	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	花生及其制品	≤	0.5	GB 5009.15
	豆类及其制品	≤	0.2	
甲基汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤	/	0.5	GB 5009.17
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2	/	GB 5009.32

注：*铅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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
副溶血性弧菌 (MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以熟制坚果与籽类①油炸花生仁、②油炸豌豆、③油炸蚕豆、④油炸蚕豆瓣中的一种或多种为主要原料，添加一种或多种水产品（熟制鱼骨、熟制小鱼、熟制小虾、调味烤酥鱼、调味烤鱼干、调味酥炸鱼），经过挑选、混合、包装等加工工艺制成的即食熟制坚果与籽类及水产混合制品。

①油炸花生仁以花生仁为主要原料，经烫渍、脱皮、拣选、腌渍（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、柠檬酸、碳酸氢钠）、晾干、油炸（大豆油或棕榈油）、脱油、拌料调味（以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒、花椒、麻椒、辣椒红、柠檬酸、特丁基对苯二酚、大豆磷脂、维生素C(抗坏血酸)、麻辣油、辣椒油树脂、椒盐风味油中的几种）工艺制成；

②油炸豌豆以豌豆为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、切割或不切割、油炸（大豆油或棕榈油）、浸油、脱油、添加调味粉【原味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、5-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、牛肉粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、食品用香精、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、辣椒精、辣椒红色素、5-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）；蟹黄味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）中的一种】工艺制成；

③油炸蚕豆以蚕豆为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、切割或不切割、油炸（大豆油或棕榈油）、浸油、脱油、添加调味粉【原味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、5-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、牛肉粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、食品用香精、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、辣椒精、辣椒红色素、5-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）；蟹黄味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）中的一种】工艺制成；

④油炸蚕豆瓣以蚕豆瓣为主要原料，经过清洗、浸泡（碳酸氢钠、碳酸氢铵）、一次油炸（大豆油或棕榈油）、裹衣（小麦粉、玉米淀粉、糯米粉、增鲜粉<食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、鸡肉粉、酵母提取物、二氧化硅>、牛肉精粉、白砂糖、食用盐、碳酸氢铵、碳酸氢钠）、二次油炸（大豆油或棕榈油、特丁基对苯二酚）、添加调味粉【原味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、5-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）；香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、辣椒精、辣椒红色素、5-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）；蟹黄味调味粉（食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、蟹黄粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料<桂皮、小茴香、白芷>、食品用香精、辣椒红、柠檬酸、阿斯巴甜、二氧化硅）中的一种】工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的规定，参照GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳惠农农业开发有限公司

H N

Q B