



412813S-2018



郑州珍果园食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2018

---

# 混合坚果果干

2018-09-10 发布

2018-09-10 实施

---

郑州珍果园食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由郑州珍果园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何永华。

本标准自实施日起替代Q/ZZS 0001S-2018（备案号：410914S-2018，2018-4-11发布及实施）。

H N

Q B

# 混合坚果果干

## 1 范围

本标准规定了混合坚果果干的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以坚果【腰果（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、核桃仁（生或熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、巴旦木（熟）、杏仁（熟）】、籽类【南瓜籽（生或熟）、西瓜籽（熟）、花生仁（熟）】中的两种或两种以上为原料，添加果干（葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、话梅干、红枣干、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干）中的一种及以上，经原料验收、拼配、包装而成的即食混合坚果果干。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 坚果【腰果（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、核桃仁（生或熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、巴旦木（熟）、杏仁（熟）】、籽类【南瓜籽（生或熟）、西瓜籽（熟）、花生仁（熟）】应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、红枣干、香蕉片、芒果干、黑加仑干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 蔓越莓干、蓝莓干、话梅干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 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	具有原料特有的性状	取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	
气味和滋味	具有产品应有的气、滋味，无霉变，无异味，无哈喇味	
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	果干	

	坚果	籽类	坚果及籽类			
水分, g/100g	≤	—		15	20	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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		—	—	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18		—	0.8	GB 5009.12

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	采样方案 <sup>a</sup> 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, 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要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。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【腰果（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、核桃仁（生或熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、巴旦木（熟）、杏仁（熟）】、籽类【南瓜籽（生或熟）、西瓜籽（熟）、花生仁（熟）】中的两种或两种以上为原料，添加果干（葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、话梅干、红枣干、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干）中的一种及以上，经原料验收、拼配、包装而成的即食混合坚果果干。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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 16325《干果食品卫生标准》、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。

本标准规定了混合坚果果干的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州珍果园食品有限公司