



412856S-2018



夏邑县美思诺食品有限公司企业标准

Q/XMS 0001S-2018

---

# 混合坚果

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

---

夏邑县美思诺食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 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。

本标准由夏邑县美思诺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：代克伟。

H N

Q B

# 混合坚果

## 1 范围

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

本标准适用于以扁桃仁(熟)、腰果(熟)、核桃仁(生)、榛子仁(熟)、夏威夷果仁(熟)、碧根果仁(熟)、开心果仁(熟)中几种为主要原料,添加蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干中的几种,经挑选、混合、包装而成的混合坚果。

## 2 要求

### 2.1 原料

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

2.1.2 蓝莓干、蔓越莓干、提子干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.3 黑加仑干、葡萄干应符合 GB 16325 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其形态、色泽、杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味,不应有酸败等异味	
形 态	具有产品的正常形态,无霉变,无虫蛀	
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		果干		
	生干	熟制	葡萄干	其他	
水分, g/100g	≤	15.0	20.0	35.0	GB 5009.3

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0		-	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.08	0.5	-	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15		0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0		-	GB 5009.22
*该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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
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
菌落总数，CFU/g ≤	1000				GB 4789.2
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15

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。

<sup>a</sup>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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以扁桃仁(熟)、腰果(熟)、核桃仁(生)、榛子仁(熟)、夏威夷果仁(熟)、碧根果仁(熟)、开心果仁(熟)中几种为主要原料,添加蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干中的几种,经挑选、混合、包装而成的混合坚果。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县美思诺食品有限公司

