



412887S-2018



河南一只狐狸实业有限公司企业标准

Q/HHL 0005S-2018

缤纷果仁

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

河南一只狐狸实业有限公司 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》的要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南一只狐狸实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王双杰。

H N

Q B

缤纷果仁

1 范围

本标准规定了缤纷果仁的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以碧根果仁（熟）、巴旦木仁（熟）、花生仁（熟）、榛子仁（熟）、瓜子仁(葵瓜子仁、西瓜子仁、南瓜子仁)（熟）、核桃仁（生）、腰果仁（熟）、开心果仁（熟）、青豆（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、杏仁（熟）、板栗仁（熟）中的一种或多种为主料，并添加葡萄干、桂圆干、香蕉脆片、芒果脆片、红枣、红枣干、李子干、草莓干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、菠萝片、地瓜干、凤梨干、黄桃干、猕猴桃干、山楂粒、圣女果干、紫薯干中的一种或多种经原料验收、拼配、包装而成的即食缤纷果仁。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 碧根果仁（熟）、巴旦木仁（熟）、花生仁（熟）、榛子仁（熟）、瓜子仁(葵瓜子仁、西瓜子仁、南瓜子仁)（熟）、腰果仁（熟）、开心果仁（熟）、青豆（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、杏仁（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 葡萄干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 李子干、草莓干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、菠萝片、地瓜干、凤梨干、黄桃干、猕猴桃干、圣女果干、紫薯干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.5 红枣干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.6 板栗仁应符合 SB/T 10557 的规定。

2.1.7 山楂粒应符合 GB/T 31318 的规定。

2.1.8 香蕉脆片、芒果脆片应符合 Q/HJLY 0001S（附录 A）的规定。

2.1.9 核桃仁（生）应符合 GB 19300 和 LY/T 1922 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	果仁：产品具有各产品应有的色泽、形态，同一品种产品颗粒大小基本均匀，饱满 水果干制品和蜜饯产品：产品色泽正常，具有产品应有的形态	随机取适量样品，置于清洁白瓷盘中，在室内自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。 霉变粒以粒数比计，具体按照GB 19300附录A中规定的方法测定。
色 泽	具有本品各原料相应的色泽	
气、滋味	具有相应品种应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	
霉变粒(坚果及籽仁),% ≤	0.5	

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
	果仁			果干	蜜饯	
	生干		熟制			
	坚果	籽类				
水分, g/100g ≤	/			20	35	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	0.4	0.5	/	/	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.15			0.8		GB 5009.12
镉 ^a (以Cd计), mg/kg ≤	0.5			/	/	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg ≤	5.0			/	/	GB 5009.22
展青霉毒 ^b , μg/kg ≤	/			/	20	GB 5009.185
总糖(以葡萄糖计), g/100g ≤	/			/	85	GB/T 10782 中 6.5 的检验方法
氰化物 ^c (以HCN计), mg/kg ≤	0.05			/	/	GB 5009.36

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；
^a仅适用于添加花生仁的产品；^b仅适用于添加山楂粒的产品；^c仅适用于添加杏仁的产品；

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 ^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 中平板计数法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2

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
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。					
*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: 感官要求、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。

Q/HJLY

漳州市弘锦农业开发有限公司企业标准

Q/HJLY 0001S—2017

果蔬脆片

漳州市卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准
 备案号: 0596350323S — (2017)
 备案日期: 2017年9月5日 有效期三年
 该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的
 项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营。

漳州市卫生和
 备案号: 059
 备案日期: 20
 该标准备案为存
 项目和内容, 应

2017 - 07 - 28 发布

2017 - 08 - 28 实施

漳州市弘锦农业开发有限公司 发布





前 言

本标准根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准中的感官指标及特性指标（水分）根据产品特征制定，铅按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，展青霉素按 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，农药残留限量按 GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求制定，酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群参照 GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》制定，沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》制定，食品添加剂按 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准由漳州市弘锦农业开发有限公司提出。

本标准由漳州市弘锦农业开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人：李向前。



果蔬脆片

1 范围

本标准规定了果蔬脆片的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜或干制水果和（或）蔬菜为主要原料，以食用植物油、白砂糖、麦芽糖、果糖、葡萄糖、海藻糖、巧克力、食用盐、味精、香辛料、淀粉、柠檬酸、食品用香精中的一种或多种为辅料，经选料、清洗、分切（或不分切）、烫漂（或不烫漂）、冷冻浸渍或浸渍冷冻、真空油炸、调味（或不调味）、涂层（或不涂层）包装制成的果蔬脆片。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准



- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 新鲜或干制水果、蔬菜：应无虫害、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.5 果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.6 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.7 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.8 巧克力：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.9 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.10 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.12 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.13 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.14 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。



表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有相应产品应有的色泽
组织形态	呈片状、条状、块状或相应品种产品固有形状，允许有少量碎屑
滋味与气味	具有相应品种产品应有的滋味及气味，口感酥脆，无异味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。

3.3 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
水分, g/100g	≤ 8.0
铅 (以Pb计), mg/kg	< 1.0
酸价 (以脂肪计) (KOH计), mg/g	≤ 5
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25
展青毒素 ^a , μg/kg	≤ 50

^a 仅限于苹果、山楂制品。

3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表3规定

表3 微生物指标

项 目	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1 000

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。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。柠檬酸、食品用香精按生产需要适量使用。

3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。



3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

4.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3.1 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

4.3.2 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

4.4 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法进行。

4.5 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

4.6 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

4.7 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.8 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法测定

4.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批



同一班次、同一批投料生产的同一品种、同一规格的产品为一货批。

5.2 抽样

按每批产品总箱数3%随机抽取，再从每箱中随机抽取若干包，但总数不得少于500包，不少于8个最小独立包装。

5.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目。每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 停产三个月以上再恢复生产时；
- c) 原料或工艺出现大的变化时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 食品安全监管部门需要检验时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

5.4.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

5.4.3 检验结果中如有不合格项（微生物指标除外），可双倍取样复检，复检结果合格时，则判定该批产品为合格品，如仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。

6.2 包装

内包装采用复合食品包装袋或塑料成型容器包装，复合食品包装袋应符合 GB 9683 的要求，其它包装材料应符合国家相关食品包装卫生标准的要求，包装应严密，确保无泄漏。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮，不得与有毒、有害、有气味的物品混运。



6.4 贮存

产品贮存在清洁、卫生、通风、干燥的成品库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混合贮存，并防止阳光直接照射。

7 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上标示的保质期限为准。



编制说明

本标准适用于以碧根果仁（熟）、巴旦木仁（熟）、花生仁（熟）、榛子仁（熟）、瓜子仁(葵瓜子仁、西瓜子仁、南瓜子仁)（熟）、核桃仁（生）、腰果仁（熟）、开心果仁（熟）、青豆（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、杏仁（熟）、板栗仁（熟）中的一种或多种为主料，并添加葡萄干、桂圆干、香蕉脆片、芒果脆片、红枣、红枣干、李子干、草莓干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、菠萝片、地瓜干、凤梨干、黄桃干、猕猴桃干、山楂粒、圣女果干、紫薯干中的一种或多种经原料验收、拼配、包装而成的即食缤纷果仁。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。

河南一只狐狸实业有限公司