



412719S-2018



漯河巴度食品有限公司企业标准

Q/LBS0004S-2018

什锦坚果及籽类制品

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

漯河巴度食品有限公司 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》编写。

本标准由漯河巴度食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康小丹。

H N

Q B

什锦坚果及籽类制品

1 范围

本标准规定了什锦坚果及籽类制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以油炸豆类（蚕豆、豌豆、鹰嘴豆）、油炸坚果与籽类（腰果、葵花籽仁、花生）、烘炒大豆、烘炒坚果与籽类（腰果仁、扁桃仁、碧根果仁、核桃仁、榛子仁、开心果仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、花生）中的几种为原料，添加（或不添加）水果干制品（葡萄干、蔓越莓干、红枣片、芒果干、香蕉干、菠萝干、苹果干、黑加仑干、柚子干、草莓干、榴莲干、无花果干、枸杞）、薯类干制品（芋头干、紫薯干、马铃薯干、山药干）、膨化脆米、熟制动物性水产干制品（烤虾、小鱼干）、白砂糖、无水黄油、麦芽糖、蜂蜜、食用盐、酸奶粉、大豆油、磷脂，经调配、搅拌混合、成型切片（或不成型）、包装工艺制成的即食什锦坚果及籽类制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 油炸坚果与籽类（腰果、葵花籽仁、花生）、烘炒坚果与籽类（腰果仁、扁桃仁、碧根果仁、核桃仁、榛子仁、开心果仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、花生）应符合 GB 19300 的有关规定。

2.1.2 水果干制品（葡萄干、蔓越莓干、红枣片、芒果干、香蕉干、菠萝干、苹果干、黑加仑干、柚子干、草莓干、榴莲干、无花果干、枸杞）应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 油炸豆类（蚕豆、豌豆、鹰嘴豆）、烘炒大豆应符合 SB/T 10948 的规定。

2.1.4 膨化脆米应符合 GB 17401 的规定。

2.1.5 紫薯干应符合 NY/T7 和 GB 16325 的规定。

2.1.6 马铃薯干应符合 QB/T 2686 和 GB 16325 的规定。

2.1.7 山药干应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.8 芋头干应符合 NY 5221 和 GB 16325 的规定。

2.1.9 熟制动物性水产干制品（烤虾、小鱼干）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的有关规定。

2.1.11 无水黄油应符合 GB 15196 和供应商企业标准的有关规定。

2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的有关规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的有关规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的有关规定。

2.1.15 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的有关规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T1535 和 GB 2716 的有关规定。

2.1.11 磷脂应符合 GB 28401 的有关规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

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	指标	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽，搭配均匀，色泽鲜明	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂物
滋味和气味	具有本品固有的香味，无焦糊、无霉变味或其他不良气味，无酸败等异味	
性状	具有产品应有的状态，允许少量产品表皮碎屑，无霉变	
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
水分, g/100g	≤ 10.0	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	≤ 0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
a仅限添加苹果干的产品。		
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 JJF1070 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量符合 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、酸价、过氧化值、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以油炸豆类（蚕豆、豌豆、鹰嘴豆）、油炸坚果与籽类（腰果、葵花籽仁、花生）、烘炒大豆、烘炒坚果与籽类（腰果仁、扁桃仁、碧根果仁、核桃仁、榛子仁、开心果仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、花生）中的几种为原料，添加（或不添加）水果干制品（葡萄干、蔓越莓干、红枣片、芒果干、香蕉干、菠萝干、苹果干、黑加仑干、柚子干、草莓干、榴莲干、无花果干、枸杞）、薯类干制品（芋头干、紫薯干、马铃薯干、山药干）、膨化食品（膨化脆米、米果）、熟制动物性水产干制品（烤虾、小鱼干）、白砂糖、无水黄油、麦芽糖、蜂蜜、食用盐、酸奶粉、大豆油、磷脂，经调配、搅拌混合、成型切片（或不成型）、包装工艺制成的即食什锦坚果及籽类制品。

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 1722165《坚果炒货食品通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果及籽类制品》、GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河巴度食品有限公司

QB