



410290S-2019



洛阳市闽鑫食品有限公司企业标准

Q/LMX 0001S-2019

混合坚果（分装）

2019-01-29 发布

2019-01-29 实施

洛阳市闽鑫食品有限公司 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》编写。

本标准由洛阳市闽鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈仕清。

H N

Q B

混合坚果（分装）

1 范围

本标准规定了混合坚果（分装）的要求、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扁桃仁、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制碧根果仁、熟制南瓜子仁、熟制开心果仁、熟制腰果仁为原料，以红提干、蔓越莓干、金提干、蓝莓干、枣片、黑加仑干为辅料，经挑选、称量、混合、包装而制成的混合坚果（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制碧根果仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 熟制南瓜子仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 熟制开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 熟制腰果仁应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 红提干、蔓越莓干、金提干、蓝莓干、枣片、黑加仑干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.6 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	固体，无虫蛀、无霉变	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 15	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/Kg	≤ 0.15	GB 5009.12

	果仁		
	红提干、蔓越莓干、金提干、蓝莓干、枣片、黑加仑干	0.95	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/ Kg	≤	5	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			
*适用于产品中的坚果。			

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
志贺氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	0	0	—	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。

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

生产加工过程的卫生应符合 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

混合坚果（分装）是以熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制碧根果仁、熟制南瓜子仁、熟制开心果仁、熟制腰果仁为原料，以红提干、蔓越莓干、金提干、蓝莓干、枣片、黑加仑干为辅料，经挑选、称量、混合、包装而制成。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/T 22165《坚果炒货食品通则》、GB 16325《干果食品卫生标准》和 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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（分装）的要求、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。

洛阳市闽鑫食品有限公司

H N

Q B