



410498S-2019



河南开心仁食品有限公司企业标准

Q/HKXR 0001S-2019

混合坚果（果仁）果干

2019-02-20 发布

2019-02-20 实施

河南开心仁食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南开心仁食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南开心仁食品有限公司。

本标准主要起草人：陈香、张卫社、纪春岭。

H N

Q B

混合坚果（果仁）果干

1 范围

本标准规定了混合坚果（果仁）果干的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以腰果仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、花生仁、松子仁、开心果仁、夏威夷果仁、南瓜子仁、黑豆（熟制）为主要原料，以黑加仑、蔓越莓干、葡萄干、金提干、蓝莓干、枣片、红枣、樱桃干、草莓干、桑椹干、无花果干为辅料，经挑选、选配、称量、混合、包装而成的两种或两种以上的混合坚果（果仁）果干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腰果仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、花生仁、松子仁、开心果仁、夏威夷果仁、南瓜子仁、黑豆应符合 GB19300 的规定。

2.1.2 黑加仑、蔓越莓干、葡萄干、金提干、蓝莓干、樱桃干、草莓干、桑椹干、无花果干应符合 GB14884 的规定。

2.1.3 枣片、红枣应符合 GB16325 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB5749 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	具有本品应有的性状	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测其色泽、性状和杂质，嗅其气味，尝其滋味与口感，做出评价。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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
	坚果及籽类制品	水果制品	
水分, g/100g ≤	15	35 (其中葡萄干 ≤ 20)	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	3	—	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	熟制坚果及籽类制品	生制坚果及籽类制品	—
	0.5	0.08	
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5	—	GB 5009.22

*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 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 ^a 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
霉菌, CFU/g ≤	25 (坚果及籽类制品)		50 (水果制品)		GB 4789.15

a 样品的采集及处理按GB4789.1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

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、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腰果仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、花生仁、松子仁、开心果仁、夏威夷果仁、黑豆（熟制）为主要原料，以黑加仑、蔓越莓干、葡萄干、金提干、蓝莓干、枣片、红枣、樱桃干、草莓干、桑椹干、无花果干为辅料，经挑选、选配、称量、混合、包装而成的两种或两种以上的混合坚果（果仁）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/T 22165《坚果炒货食品通则》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB14884《食品安全国家标准 蜜饯》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南开心仁食品有限公司

H N

Q B