



410341S-2019



河南正花食品集团有限公司企业标准

Q/HNZH 0001S-2019

---

# 即食熟制坚果与籽类及水产混 合制品

2019-02-02 发布

2019-02-02 实施

---

河南正花食品集团有限公司 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。

本标准由河南正花食品集团有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南正花食品集团有限公司。

本标准起草人：徐伟。

H N

Q B

# 即食熟制坚果与籽类及水产混合制品

## 1 范围

本标准规定了即食熟制坚果与籽类及水产混合制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生仁、豌豆、蚕豆中的一种为主要原料，经清洗浸泡或不浸泡、沥干、烫渍或不烫渍、开口或不开口、脱皮或不脱皮、拣选、腌渍或不腌渍[食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、柠檬酸、碳酸氢钠]、晾干、油炸(大豆油或棕榈油)、浸油、脱油、配料调味[以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒、花椒、麻椒、辣椒红、柠檬酸、特丁基对苯二酚、大豆磷脂、维生素 C(抗坏血酸)、麻辣油、辣椒油树脂、椒盐风味油中的几种]，添加一种或多种水产品(熟制鱼骨、熟制小鱼、熟制小虾、调味烤酥鱼、调味烤鱼干、调味酥炸鱼)为辅料，经挑选、混合、包装加工工艺制成的即食熟制坚果与籽类及水产混合制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟制小鱼、熟制鱼骨、熟制小虾、调味烤鱼干、调味酥炸鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 调味烤酥鱼应符合 GB 10136 和 SC/T 3309 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.15 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.16 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。

- 2.1.20 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 麻辣油、椒盐风味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.23 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	具有各原料特有的性状	从混合均匀的样品中取1袋，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具各产品应有的气、滋味，口感酥脆，无异味	
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
酸价 (KOH) (以脂肪计) / (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 <sub>1</sub> / (μg/kg)	花生仁 ≤ 20	GB 5009.22
	豌豆、蚕豆 ≤ 5.0	
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
镉 <sup>a</sup> (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
甲基汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计) / (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.32

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。  
<sup>a</sup>仅适用于油炸花生仁、豌豆、蚕豆的检测。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	5×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3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
副溶血性弧菌 / (MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7

a 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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；兽药残留量应符合国家相关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以花生仁、豌豆、蚕豆中的一种为主要原料，经清洗浸泡或不浸泡、沥干、烫渍或不烫渍、开口或不开口、脱皮或脱皮、拣选、腌渍或不腌渍[食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、柠檬酸、碳酸氢钠]、晾干、油炸(大豆油或棕榈油)、浸油、脱油、配料调味[以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒、花椒、麻椒、辣椒红、柠檬酸、特丁基对苯二酚、大豆磷脂、维生素 C(抗坏血酸)、麻辣油、辣椒油树脂、椒盐风味油中的几种]，添加一种或多种水产品(熟制鱼骨、熟制小鱼、熟制小虾、调味烤酥鱼、调味烤鱼干、调味酥炸鱼)为辅料，经挑选、混合、包装加工工艺制成的即食熟制坚果与籽类及水产混合制品。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，要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南正花食品集团有限公司