



410870S-2019



商丘品客食品有限公司企业标准

Q/SPS 0001S-2019

---

# 混合坚果

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

商丘品客食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由商丘品客食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘品客食品有限公司。

本标准主要起草人：杜杰。

H N

Q B

# 混合坚果

## 1 范围

本标准规定了混合坚果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃仁、榛子仁、扁桃仁、腰果仁、杏仁、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、花生仁（熟）、芝麻（熟）、开心果、松子仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、白果仁（熟）、板栗仁（熟）中的两种及以上为主要原料，辅以芒果干、草莓干、香蕉干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干、葡萄干、红枣、枸杞、桂圆干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干中的几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的即食混合坚果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 扁桃仁应符合 GB/T 30761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 巴旦木、杏仁、榛子仁、腰果仁、南瓜籽仁（熟）、松子仁、碧根果、夏威夷果、白果仁（熟）、芝麻（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、芒果干、草莓干、香蕉干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.6 葡萄干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 葵花籽仁应符合 SB/T 10553 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 板栗仁（熟）应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 花生仁应符合 GB/T 10614 和 GB 19300 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	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品各原料的正常色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	
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	
	坚果及籽类制品			蜜饯及干果			
	熟制坚果及籽类制品		生制坚果 及籽类制 品	葡萄干、 桂圆干	其他		
	其他	葵花籽					
过氧化值 <sup>c</sup> （以脂肪计），g/100g	≤	0.50	0.80	0.08	/	GB 5009.227	
酸价 <sup>c</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0			/	GB 5009.229	
水分，g/100g	≤	15.0			20	35	GB 5009.3
铅 <sup>a</sup> （以Pb计），mg/kg	≤	0.15			0.8		GB 5009.12
镉 <sup>b</sup> （以Cd计），mg/kg	≤	0.5			/		GB 5009.15
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0（其他）			/		GB 5009.22
		20.0（仅限花生仁）					

a该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；b仅限于含花生仁产品的检验；c不适用于脂肪含量低的板栗仁（熟）。

## 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	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

<sup>a</sup>采样方案应符合GB 4789.1的规定

## 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、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。

## 编制说明

本标准适用于以核桃仁、榛子仁、扁桃仁、腰果仁、杏仁、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、花生仁（熟）、芝麻（熟）、开心果、松子仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、白果仁（熟）、板栗仁（熟）中的两种及以上为主要原料，辅以芒果干、草莓干、香蕉干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干、葡萄干、红枣、枸杞、桂圆干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干中的几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的即食混合坚果。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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 16325《干果食品卫生标准》、GB/T 22165《坚果食品炒货通则》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。

H N  
商丘品客食品有限公司

Q B