



411128S-2019



商丘市爱思食品加工厂企业标准

Q/SAS 0001S-2019

混合坚果（干果）

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

商丘市爱思食品加工厂 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由商丘市爱思食品加工厂提出。

本标准起草单位：商丘市爱思食品加工厂。

本标准主要起草人：吉喆、陈威然。

H N

Q B

混合坚果（果干）

1 范围

本标准规定了混合坚果（果干）的分类、要求，以及检验方法、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（生）、扁桃仁（熟）、核桃仁（生）、榛子仁（熟）、南瓜籽（熟）中几种为主要原料，辅以蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、红枣干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的混合坚果（果干）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腰果（生）、扁桃仁（熟）、核桃仁（生）、榛子仁（熟）、南瓜籽（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 蔓越莓干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.3 蓝莓干、黑加仑干、葡萄干、红枣干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其形态、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	
形 态	具有产品的正常形态，无霉变，无虫蛀	
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		干果			
	生干	熟制	葡萄干	其他		
水分， g/100g	≤	15.0		20.0	35.0	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	≤	0.08	0.5	—		GB 5009.227

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	—	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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			GB 4789.15
^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 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、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

混合坚果（果干）是以腰果（生）、扁桃仁（熟）、核桃仁（生）、榛子仁（熟）、南瓜籽（熟）中几种为主要原料，辅以蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、红枣干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的混合坚果（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，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。

商丘市爱思食品加工厂

H N

Q B