



413631S-2025



河南大树食品科技有限公司企业标准

Q/HDS 0003S-2025

坚果与籽类粉

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

河南大树食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南大树食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵海欣、王丽军、姬继伟、张艳艳、高兰花、孟德辉、杜舒萌、刘婷婷、张洪阳。

本标准替代 Q/HDS 0003S-2025。

H N

Q B

坚果籽类粉及其制品

1 范围

本标准规定了坚果籽类粉及其制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生或熟的核桃（仁）、板栗（仁）、杏仁、开心果（仁）、腰果（仁）、花生（仁）、扁桃仁、巴旦木（仁）、黑芝麻、白芝麻、松子（仁）、葵花籽（仁）、南瓜籽（仁）、西瓜籽（仁）、亚麻籽（粒或粉）、奇亚籽（粒或粉）、蚕豆（粒或粉）、鹰嘴豆（粒或粉）、豌豆（粒或粉）、油莎豆（粒或粉）、大豆（黄豆、黑豆）中的一种或几种为原料，经挑选、脱皮或不脱皮、烘炒（生原料需烘炒）或不烘炒，添加或不添加果蔬粉、冻干果蔬制品、即食类果蔬干制品、谷物杂粮、山药、桂圆、桑椹、薏仁、芡实、茯苓、莲子、白扁豆、百合、玉竹、甘草、白芷、枸杞、桃仁、葛根、纯藕粉、魔芋粉、黑豆浆粉、豆浆粉、豆乳粉、豆奶粉、速溶豆粉、黑糖（粉）、红糖（粉）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、陈皮（粉）、肉桂（粉）、干姜（粒）、小黄姜（粉）、可可粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）、咖啡粉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、人参（人工种植五年及五年以下）、银耳、罗汉果甜苷、香辛料、食用香料、食品用香精中的一种或几种，粉碎或不粉碎（粉类原料无需粉碎）、熟制或不熟制、过筛、混合或不混合、包装等工艺加工而成的坚果籽类粉及其制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生或熟的核桃（仁）、板栗（仁）、杏仁、开心果（仁）、腰果（仁）、花生（仁）、扁桃仁、巴旦木（仁）、黑芝麻、白芝麻、松子（仁）、葵花籽（仁）、南瓜籽（仁）、西瓜籽（仁）、冬瓜籽（仁）、亚麻籽（粒或粉）、奇亚籽（粒或粉）、蚕豆（粒或粉）、鹰嘴豆（粒或粉）、豌豆（粒或粉）、油莎豆（粒或粉）应符合GB 19300的规定。

2.1.2 大豆（黄豆、黑豆）应符合GB 1352的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合GB/T29602的规定。

2.1.4 冻干果蔬制品应符合GH/T 1326的规定。

2.1.5 即食类果蔬干制品应符合GB/T 23787的规定。

2.1.6 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 山药、桂圆、桑椹、芡实、茯苓、莲子、白扁豆、百合、玉竹、甘草、白芷、枸杞、桃仁、葛根应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.8 纯藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.10 黑豆浆粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.11 豆浆粉符合GB/T 18738的规定。
- 2.1.12 豆乳粉符合Q/BQSY 0009S的规定，见附录A。
- 2.1.13 豆奶粉、速溶豆粉应符合GB/T 18738的规定。
- 2.1.14 黑糖应符合QB/T 4567的规定。
- 2.1.15 红糖应符合QB/T 4561的规定。
- 2.1.16 枣（大枣、酸枣、黑枣）、陈皮（粉）、肉桂（粉）、干姜（粒）、小黄姜（粉）应符合清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.18 重瓣红玫瑰应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2010年第3号的规定。
- 2.1.19 茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.20 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.21 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委2023年第9号公告的规定。
- 2.1.22 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委2024年第4号公告的规定。
- 2.1.23 人参（5年及5年以下人工种植）应符合卫生部关于批准人参（5年及5年以下人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）的规定。
- 2.1.24 银耳应复合GB 7096 的规定。
- 2.1.25 枸杞（粉）、桑椹（粉）、桃仁（粉）、黄精粉、阿胶粉、圆苞车前子壳符合GB 2762和GB 2763 的规定。
- 2.1.26 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.27 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.28 食用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合GB 30616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	碎细小粒状或粗粉及粒粉混合状	从样品中随机取出适量，将本品倒入白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有本品应有的滋、气味，不应有酸败、哈喇等异味	
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
		葵花籽粉为 主料产品	其它产品	
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)	≤	0.80	0.50	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.18		GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.5 (花生粉为主料产品)		GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	20 (花生粉为主料产品)		GB 5009.22
		5 (除花生粉、玉米外的其它产品)		
^a 脂肪含量低的坚果与籽类粉 (如板栗粉), 其酸价和过氧化值不作要求。 * 铅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
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌/ (CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 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。

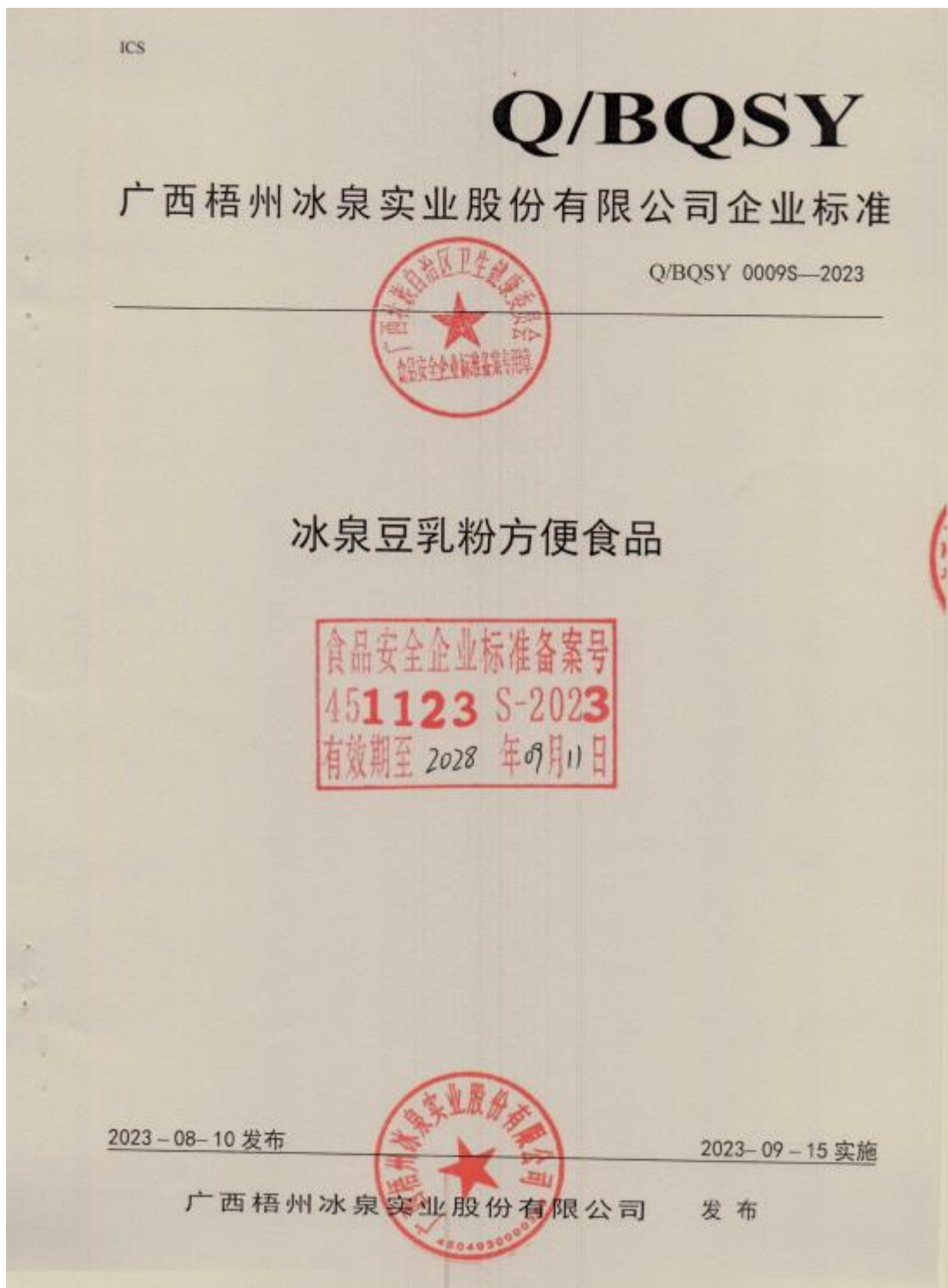
3 检验

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

H N

Q B

附录 A



Q/BQSY 0009S—2023

前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制定。
本文件按GB/T 1.1-2020规定的格式编制。
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。
本文件为首次发布。
本文件由广西梧州冰泉实业股份有限公司、黑龙江冰泉实业有限公司提出并起草。
本文件主要起草人：侯俊杰、黄伟军、肖晓都、覃柳梅、高飞。
本文件适用于广西梧州冰泉实业股份有限公司、黑龙江冰泉实业有限公司（地址：黑龙江省绥化市北林区绥化经济技术开发区泰山路南、黄河路东）
本文件于2023年08月10日发布，2023年09月15日实施。

冰泉豆乳粉方便食品

1 范围

本文件规定了冰泉豆乳粉方便食品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂和营养强化剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大豆（黄豆、黑豆）、小豆（红小豆、赤小豆、绿小豆）、豌豆、蚕豆、芸豆、鹰嘴豆、扁豆、饭豆等豆类中的一种或多种为主要原料，经过磨浆提取、去渣（或不去渣）等工艺，经调配、灭菌、浓缩、干燥等工序，添加或不添加乳粉或脱脂乳粉、乳清粉、大豆蛋白粉、速溶豆粉、豆奶粉、大豆肽粉、麦芽糊精、植脂末、葡萄糖、白砂糖（粉）、低聚果糖、结晶果葡糖、小麦胚粉、杏仁粉、绿豆粉、红（小）豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、扁豆粉、饭豆粉、薏仁粉、栗子粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉、玉米（粟）粉、大麦苗粉、小麦苗粉、核桃粉、梨蔬汁粉（如椰菜粉、香蕉粉、芒果汁粉、水蜜桃果汁粉、甜菜汁粉、南瓜粉、木瓜粉、胡萝卜汁粉等）、花生粉、芝麻粉、阿胶粉、火麻仁、决明子、（速溶）姜粉、咖啡粉、可可粉、固体麦精、姜汁（粉）红糖、红糖粉、黑糖粉、茶粉、抹茶、荞麦（粉）、黑麦（粉）、藜麦（粉）、燕麦粉、速溶枣粉、枸杞粉、桂圆粉、红枣果肉干、枸杞子果肉干、桂圆果肉干、银耳、木耳、陈皮（橘皮）粉、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、坚果粒（巴旦木、榛仁、松仁、开心果仁、核桃仁、夏威夷果仁、腰果仁、碧根果仁等）或坚果粉、透明质酸钠、菊粉、魔芋粉、抗性糊精、果糖纤维（如柑橘纤维、胡萝卜纤维、芹菜纤维等）、异麦芽酮糖醇、山药粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、葛根粉、蛹虫草、酸枣仁、奇亚籽（粉）、芦荟提取物、中链甘油三酯、动物胶原蛋白肽、燕窝肽、乳矿物盐、燕麦葡聚糖、大豆低聚糖、壳聚糖、酪蛋白钙肽、酪蛋白磷酸肽、植物甾醇、植物甾醇酯、DHA 藻油、花生四烯酸油脂、酸奶块、营养强化剂（碳酸钙、硫酸钙、磷酸氢钙、磷酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、焦磷酸铁、乳酸锌、葡萄糖酸锌、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B1、维生素 B2、维生素 C、烟酸、牛磺酸、富硒酵母等）、食品添加剂（增稠剂：醋酸酯淀粉、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、刺槐豆胶、明胶、羧甲基纤维素钠；甜味剂：麦芽糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、三氯蔗糖、异麦芽酮糖；抗氧化剂：抗坏血酸、维生素 E、D-异抗坏血酸钠；乳化稳定剂：单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪氨酸钠、 α -环状糊精、 γ -环状糊精；酸度调节剂：柠檬酸钾、乳酸钠、乳酸钙、碳酸氢钠；抗结剂：二氧化硅、微晶纤维素；食品用香精）等，或以上述原料的一种或多种，不经提取和干燥等工艺过程，通过调配混合、包装制成可供冲调后食用的方便食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 1353 玉米

GB/T 1532 花生
 GB 1898 食品添加剂 碳酸钙
 GB 1903.21 食品安全国家标准 食品营养强化剂 富硒酵母
 GB 1904 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验方法 菌落总数测定
 GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
 GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
 GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 10461 小豆
 GB/T 11761 芝麻
 GB 12695 饮料企业良好生产规范
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与豆类食品
 GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB/T 20884 麦芽糖精
 GB/T 23528 低聚果糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
 LS/T 3210 小麦胚(胚片、胚粉)
 SB/T 10160 姜

Q/BQSY 0009S—2023

QB/T 4068 食品工业用茶浓缩液
 GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
 GB/T 20882 果葡糖浆
 GB/T 22165 坚果炒货食品通则
 GB/T 20706 可可粉
 NY/T 2672 茶粉
 GB/T 34778 抹茶
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB 22557 食品添加剂 乙二胺四乙酸铁钠
 GB 1903.11 食品安全国家标准 食品营养强化剂 乳酸锌
 GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 A
 GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素
 GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B1(盐酸硫胺)
 GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B2(核黄素)
 GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B6(盐酸吡哆醇)
 GB 14757 食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸
 GB 15570 食品安全国家标准 食品添加剂 叶酸
 GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
 GB 1903.13 食品安全国家标准 食品营养强化剂 左旋肉碱(L-肉碱)
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 DBS 45/008 食品安全地方标准 桂圆肉
 DBS 45/015 食品安全地方标准 火麻仁
 卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告(2008年第12号)
 卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告(2009年第3号)
 卫生部关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010年第3号)
 关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(2012年第16号)
 中华人民共和国药典 一部(2020年版)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 豆乳粉

以豆类为主要原料经过加工制成的粉状方便食品，用热水冲调后可形成乳状液体以供饮用。

4 产品分类

根据产品使用的主要原辅料及终产品所含营养成分的差异，分为普通型、高蛋白型、高纤维蛋白型、低甜高蛋白型和其他型。具体产品品种的名称及配料以产品标签标示为准。

4.1 普通型

使用大豆或其他豆类为主要原料、和本标准涵盖范围内的一种或多种原料或配料，加工制成的粉状或粉粒状混合物，蛋白含量在15%以上，用适当温度的饮用水冲调后，供消费者食用的冲调类方便食品。

4.2 高蛋白型

含有丰富的蛋白质，蛋白含量在25%以上的冲调类方便食品。

4.3 高纤蛋白型

含有丰富的蛋白质和膳食纤维，蛋白含量在30%以上，膳食纤维含量在6%以上的冲调类方便食品。

4.4 低甜高蛋白型

含有丰富蛋白质，蛋白含量在32%以上，且生产过程中不添加糖或甜味剂的冲调类方便食品。

4.5 其他型

使用本标准涵盖范围内的一种或多种原料或配料，加工制成的粉状或粉粒状与块状、片状等的混合物，用适当温度的饮用水冲调后供消费者食用的，除3.1~3.4之外的冲调方便食品。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大豆（黑豆、黄豆）

应符合GB 1352、GB 2762、GB 2763规定。

5.1.2 花生仁

应符合GB/T 1532、GB 2761、GB 2762、GB 2763规定。

5.1.3 玉米粒

应符合GB 1353、GB 2762、GB 2763规定。

5.1.4 杏仁

应符合GB/T 20452要求。

5.1.5 芝麻

应符合GB/T 11761、GB 2762、GB 2763规定。

5.1.6 白砂糖

应符合GB 317规定。

5.1.7 麦芽糖

应符合GB/T 20883规定。

5.1.8 低聚果糖

应符合GB/T 23528规定。

5.1.9 植脂末

应符合QB/T 4791规定。

5.1.10 乳粉、脱脂乳粉

应符合GB 19644规定。

5.1.11 麦芽糊精

应符合GB/T 20884规定。

5.1.12 速溶豆粉、豆奶粉

应符合GB/T 18738规定。

5.1.13 碳酸钙

应符合GB 1898规定。

5.1.14 小麦胚

应符合LS/T 3210规定。

5.1.15 α -环状糊精、 γ -环状糊精

应符合国家相关法规或食品安全标准规定。

5.1.16 磷脂

应符合GB 28401规定。

5.1.17 食品用香精

应符合GB 规定。

5.1.18 生姜

应符合SB/T 10160规定。

5.1.19 羧甲基纤维素钠

应符合GB 1904规定。

5.1.20 茶浓缩液

应符合QB/T 4068规定。

5.1.21 果葡糖浆

应符合GB/T 20882规定。

5.1.22 果葡糖

应符合GB/T 26762规定。

5.1.23 花生粉、杏仁粉、芝麻粉、核桃粉

应符合 GB/T 22165 规定。

5.1.24 可可粉

应符合 GB/T 20706 规定。

5.1.25 红茶粉

应符合 NY/T 2672 规定。

5.1.26 抹茶(粉)

应符合 NY/T 2672 规定。

5.1.27 银耳粉、木耳粉

应符合 GB 7096 规定。

5.1.28 坚果粒

应符合 GB 19300 规定。

5.1.29 乙二胺四乙酸铁钠

应符合 GB 22557 规定。

5.1.30 乳酸锌

应符合 GB 1903.11 规定。

5.1.31 维生素 A

应符合 GB 14750 规定。

5.1.32 维生素 E

应符合 GB 1886.233 规定。

5.1.33 β -胡萝卜素

应符合 GB 8821 规定。

5.1.34 维生素 B1

应符合 GB 14751 规定。

5.1.35 维生素 B2

应符合 GB 14752 规定。

5.1.36 维生素 B6

应符合 GB 14753 规定。

5.1.37 烟酸

Q/BQSY 0009S—2023

应符合GB 14757规定。

5.1.38 叶酸

应符合GB 15570规定。

5.1.39 牛磺酸

应符合GB 14759规定。

5.1.40 左旋肉碱

应符合GB 1903.13规定。

5.1.41 生产用水

应符合GB/T 34778规定。

5.1.42 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	色泽应均匀一致，呈现配伍物料固有色泽或多种配伍物料混合后的应有色泽，允许带有均匀的所添加物料固有的灰黑、乳白、黄色、黄绿色、青色、橙红、红褐、茶褐色等颜色的斑点或微粒
组织形态	呈粉末状或疏松的微粒状，添加有块状、颗粒或片剂状风味配料的产品允许带有所添加物料应有的形状，无结块、无焦糊、无霉变
滋味气味	按食用方法冲泡后，应具有配伍物料或多种配伍物料混合后应有的香味和风味，有甜味或无明显甜味，无异味
冲调性	用适量90℃以上的水冲调搅拌均匀后，呈均匀乳液、悬浊液或胶体溶液状，允许少量结团，静置后可能出现纤维素、淀粉或矿物质沉淀分层，允许配伍物料中的块状、颗粒或片剂物料悬浮或沉淀
杂 质	无正常视力可见外来杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		普通型	高蛋白型	高纤蛋白型	低脂高蛋白型	其他型
水分/(g/100g)	≤	5.0				
蛋白质/(g/100g)	≥	15.0	25.0	30.0	32.0	—

Q/BQSY 0009S—2023

表2 理化指标(续)

项 目	普通型	高蛋白型	高纤维蛋白型	低甜高蛋白型	其他型	
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≤	93				98
膳食纤维/(g/100g)	≥	—	6	—	—	
*维生素A(以视黄醇当量计)/(μg/100g)		300~700				
*维生素D(以维生素D ₂ 计)/(μg/100g)		1.5~6				
*维生素E(以α-生育酚当量计)/(mg/100g)		3~7				
*维生素B ₁ /(mg/100g)		0.6~1.5				
*维生素B ₂ /(mg/100g)		0.6~1.5				
*维生素B ₆ /(mg/100g)		0.7~2.2				
*维生素B ₁₂ /(μg/100g)		1.0~6.6				
*烟酸/(mg/100g)		6~12				
*叶酸/(μg/100g)		60~600				
*泛酸/(mg/100g)		2.2~8.0				
*钙/(mg/100g)		160~800				
*铁/(mg/100g)		4.6~8.0				
*锌/(mg/100g)		2.9~5.55				
*β-胡萝卜素/(mg/100g)		0.3~0.6				
*牛磺酸/(mg/100g)		30~50				
*硒/(μg/100g)		14~28				
酸败定性*		阴性				
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	0.4				
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定				
*仅限于添加了大豆成分的品种						
*项目仅限于强化了该营养素的品种						

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方法及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ²
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ¹	10 ²

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。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应产品标准的规定。
- 6.2 食品添加剂使用的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 6.3 食品营养强化剂使用的品种和使用量应符合 GB 14880 及 GB 2760 增补内容的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 标准规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

8.1.1 色泽、组织形态及杂质

取两个以上最小独立包装样品，将样品倒入清洁的白瓷盘中，在自然下光用正常视力观察样品的色泽、组织形态及杂质。

8.1.2 气味滋味及冲调性

取一个最小独立包装样品，非小包装产品称取 30g 样品，倒入 250mL 烧杯中，用适量 90℃ 左右的开水冲调，搅拌 1~2min，用鼻嗅其气味，品尝其滋味，检查其冲调性。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定方法进行测定。

8.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定方法进行测定。蛋白质换算系数按 6.25 计算。

8.2.3 总糖

按 GB/T 5009.7 和 GB/T 5009.8 规定方法进行测定。

8.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定方法进行测定。

8.2.5 脲酶试验

按 GB/T 5009.183 规定方法进行测定。

8.2.6 维生素 A、维生素 D、维生素 E

按 GB 5009.82 规定方法进行测定。

8.2.7 维生素 B₁

按 GB 5009.84 规定方法进行测定。

8.2.8 维生素 B₁

按 GB 5009.85 规定方法进行测定。

8.2.9 维生素 B₂

按 GB 5009.154 规定方法进行测定。

8.2.10 叶酸

按 GB 5009.211 规定方法进行测定。

8.2.11 烟酸

按 GB 5009.89 规定方法进行测定。

8.2.12 泛酸

按 GB 5009.210 规定方法进行测定。

8.2.13 胡萝卜素

按 GB 5009.83 规定方法进行测定。

8.2.14 牛磺酸

按 GB 5009.169 规定方法进行测定。

8.2.15 钙

按 GB 5009.92 规定方法进行测定。

8.2.16 铁

按 GB 5009.90 规定方法进行测定。

8.2.17 锌

按 GB 5009.14 规定方法进行测定。

8.2.18 硒

按 GB 5009.93 规定方法进行测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

8.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

8.3.3 霉菌

Q/BQSY 0009S—2023

按GB 4789.15规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

6.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

沙门氏菌和金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定测定。

9 检验规则

9.1 批量

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

9.2 抽样

9.2.1 样品从同批产品中随机抽取。

9.2.2 检验样品可从包装成品中随机抽取18袋（盒）或不少于2kg。所抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品必须进行出厂检验。

9.3.2 检验项目为感官要求、净含量、水分、蛋白质（仅限有蛋白质指标的品种）、菌落总数、大肠菌群。检验项目全部符合标准要求，并签发出厂报告后方可出厂。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验；当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产两个月以上，恢复生产；
- b) 关键工艺有较大更改；
- c) 产品出厂检验，检验结果有较大波动；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为5.2、5.3、5.4、6.2、6.3规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。微生物指标不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。其他检验项目不符合本标准要求时，可在该批产品中加倍抽样复验一次，如复验结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品不合格。

9.5.2 型式检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。微生物指标不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。其他检验项目有一项或一项以上不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽样复验一次，如复验结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装容器应符合国家有关食品安全标准要求。

10.2.2 产品外包装必须使用合格的瓦楞纸箱，或其他具有相同功能的其他包装。

10.2.3 产品包装规格 18g、20g、25g、28g、40g、150g、184g、200g、216g、220g、256g、300g、360g、400g、480g、800g、1kg、16kg、18kg、20kg 或按客户需求而定。

10.2.4 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输、贮存

10.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。

10.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

10.3.3 贮存仓库应干燥、通风、清洁，不得与有毒或不洁物混合堆放。产品应离地 15cm、离墙 30cm 堆放。

10.4 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，根据包装保护性能的差异，产品的保质期按产品包装标注执行。



编制说明

本标准适用于以生或熟的核桃（仁）、板栗（仁）、杏仁、开心果（仁）、腰果（仁）、花生（仁）、扁桃仁、巴旦木（仁）、黑芝麻、白芝麻、松子（仁）、葵花籽（仁）、南瓜籽（仁）、西瓜籽（仁）、亚麻籽（粒或粉）、奇亚籽（粒或粉）、蚕豆（粒或粉）、鹰嘴豆（粒或粉）、豌豆（粒或粉）、油莎豆（粒或粉）、大豆（黄豆、黑豆）中的一种或几种为原料，经挑选、脱皮或不脱皮、烘炒（生原料需烘炒）或不烘炒，添加或不添加果蔬粉、冻干果蔬制品、即食类果蔬干制品、谷物杂粮、山药、桂圆、桑椹、薏仁、芡实、茯苓、莲子、白扁豆、百合、玉竹、甘草、白芷、枸杞、桃仁、葛根、纯藕粉、魔芋粉、黑豆浆粉、豆浆粉、豆乳粉、豆奶粉、速溶豆粉、黑糖（粉）、红糖（粉）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、陈皮（粉）、肉桂（粉）、干姜（粒）、小黄姜（粉）、可可粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）、咖啡粉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、人参（人工种植五年及五年以下）、银耳、罗汉果甜苷、香辛料、食用香料、食品用香精中的一种或几种，粉碎或不粉碎（粉类原料无需粉碎）、熟制或不熟制、过筛、混合或不混合、包装等工艺加工而成的坚果籽类粉及其制品。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南大树食品科技有限公司