



410689S-2026



河南九禧食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2026

坚果籽类制品

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南九禧食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南九禧食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯渝寒。

H N

Q B

坚果籽类制品

1 范围

本标准规定了坚果籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以熟制坚果籽类（黑芝麻、核桃仁、巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、南瓜子仁、核桃仁）中的一种或几种为主要原料，沾裹【异麦芽酮糖醇、黄油、棉花糖中的几种，添加或不添加食用盐、全脂乳粉、海盐、抹茶粉、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、果蔬粉中的几种，经加热熬制、搅拌】、成型、冷却或不冷却、分切或不分切、包装等工艺制成的坚果籽类制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.4 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.5 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.6 食用盐、海盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.9 蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干应符合 GB16325 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 GH/T 1456 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	具有该产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，不应有酸败等异味	
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
水分, g/100g	≤ 35	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	≤	0.5	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注: 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

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

编制说明

本标准适用于以熟制坚果籽类（黑芝麻、核桃仁、巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、南瓜子仁、核桃仁）中的一种或几种为主要原料，沾裹【异麦芽酮糖醇、黄油、棉花糖中的几种，添加或不添加食用盐、全脂乳粉、海盐、抹茶粉、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、果蔬粉中的几种，经加热熬制、搅拌】、成型、冷却或不冷却、分切或不分切、包装等工艺制成的坚果籽类制品。

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 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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

河南九禧食品有限公司

Q B