



410760S-2026

河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0017S-2026

坚果籽类复配料包

2026-04-03 发布

2026-04-03 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出。

本标准由河南香曼食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨冠军、张斌、王春红。

H N

Q B

坚果籽类复配料包

1 范围

本标准规定了坚果炒货复配料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制坚果籽类〔芝麻(熟)、炒花生米、油炸花生米、油炸蚕豆、油炸青豆、油炸豌豆、炒黄豆中的一种或多种〕为原料,添加或不添加脱水蔬菜〔萝卜(青萝卜、白萝卜、红萝卜中的一种或几种)、荆芥、芹菜(欧芹、小香芹、西芹中的一种或几种)、辣椒(青椒、红椒、黄椒、尖椒中的一种或几种)、白菜、韭菜、韭黄、青梗菜、葱(叶、圈)、高丽菜、胡萝卜、菠菜、香菜、蒜苗、蒜黄、番茄片(粒)、蒜片(粒)、黄花菜、绿豆芽、黄豆芽、洋葱、莴苣、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、油菜、芥菜、牛蒡根、雪菜、青豆、蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、油豆角、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、蒜苔、蒜黄、茄子、香芋、芋头、芦笋、莲藕、黄豆芽、豌豆芽、黄秋葵、荠菜、紫苏、香椿芽、芝麻叶、丝瓜、荸荠、甘蓝、万年青、竹笋、土豆粒(片)、黄瓜粒(片)、姜粒(片)、贡菜、山药、玉米(粒、片)、红薯粒(片)中的一种或几种〕、动物性水产制品(虾皮、鱿鱼粒(片)、墨鱼粒(片)、虾仁、花甲、扇贝、海参、鲍鱼、沙蚕中的一种或几种)、藻类干制品(海苔、裙带菜、海带、紫菜、石花菜中的一种或几种)、干制食用菌(双孢菇、滑菇、榛蘑、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草、香菇、鹿茸菇、鸡油菌中的一种或几种)、熟肉干制品(牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种)、豆制品(豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种)、面筋、调味植物蛋白粒(片)、大豆组织蛋白粒(片)、含蛋调味品、脱水水果类(枸杞、红枣、柠檬、苹果、梨中的一种或多种)、粉条、脱水奶制品类(奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种)中的一种或多种,经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食坚果炒货复配料包。

根据原辅料不同,产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.2 藻类干制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.3 脱水蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂,应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 熟肉干制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.9 大豆组织蛋白粒(片)应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 含蛋调味品、调味植物蛋白粒(片)应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 脱水水果类符合 GB 16325 的规定。

2.1.12 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.13 脱水奶制品类应符合 GB 5420 或 DBS 15/009 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	具有产品应有的性状	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 ^a (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; ^a 适用于添加花生制品的产品检验。 ^b 适用于添加动物性水产制品的产品检验。		

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	100	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	100	1000	GB 4789. 10

注: a 样品的采样及处理按照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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

编制说明

本标准适用于以熟制坚果籽类[芝麻(熟)、炒花生米、油炸花生米、油炸蚕豆、油炸青豆、油炸豌豆、炒黄豆中的一种或多种]为原料,添加或不添加脱水蔬菜[萝卜(青萝卜、白萝卜、红萝卜中的一种或几种)、荆芥、芹菜(欧芹、小香芹、西芹中的一种或几种)、辣椒(青椒、红椒、黄椒、尖椒中的一种或几种)、白菜、韭菜、韭黄、青梗菜、葱(叶、圈)、高丽菜、胡萝卜、菠菜、香菜、蒜苗、蒜黄、番茄片(粒)、蒜片(粒)、黄花菜、绿豆芽、黄豆芽、洋葱、莴苣、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、油菜、芥菜、牛蒡根、雪菜、青豆、蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、油豆角、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、蒜苔、蒜黄、茄子、香芋、芋头、芦笋、莲藕、黄豆芽、豌豆芽、黄秋葵、芥菜、紫苏、香椿芽、芝麻叶、丝瓜、荸荠、甘蓝、万年青、竹笋、土豆粒(片)、黄瓜粒(片)、姜粒(片)、贡菜、山药、玉米(粒、片)、红薯粒(片)中的一种或几种]、动物性水产制品(虾皮、鱿鱼粒(片)、墨鱼粒(片)、虾仁、花甲、扇贝、海参、鲍鱼、沙蚕中的一种或几种)、藻类干制品(海苔、裙带菜、海带、紫菜、石花菜中的一种或几种)、干制食用菌(双孢菇、滑菇、榛蘑、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草、香菇、鹿茸菇、鸡油菌中的一种或几种)、熟肉干制品(牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种)、豆制品(豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种)、面筋、调味植物蛋白粒(片)、大豆组织蛋白粒(片)、含蛋调味品、脱水水果类(枸杞、红枣、柠檬、苹果、梨中的一种或多种)、粉条、脱水奶制品类(奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种)中的一种或多种,经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食坚果炒货复配料包。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。