

备案号：225760S-2018

有效期至：2022年01月24日

Q/LHSY

柳河县尚伊食品有限公司企业标准

Q/LHSY0010S-2018

坚果制品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/LHSY0010S-2018
备案号	225760S-2018
有效期限	2019年01月25日至2022年01月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

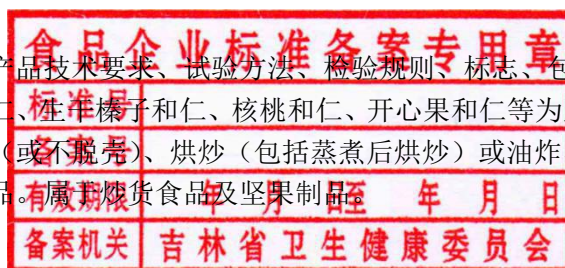
柳河县尚伊食品有限公司 发布

坚果制品

1 范围

本标准规定了坚果制品的产品技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于生干松籽和仁、生干榛子和仁、核桃和仁、开心果和仁等为主要原料添加或不添加辅料，经拣选、清理脱水、脱壳（或不脱壳）、烘炒（包括蒸煮后烘炒）或油炸、冷却、包装等工艺加工而成的带壳或不带壳的坚果制品。属于炒货食品及坚果制品。



2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	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 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 霉菌和酵母菌测定
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/Z 21922	食品营养成分基本术语
GB 23350	限制商品过度包装要求
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
SB/T 10671	坚果炒货食品 分类
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）	《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 坚果:应干燥、无杂质、无虫蛀,应符合 GB 19300 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其它辅料:应符合相应的食品安全标准和有关规定,不得添加非食品用原料。

3.2 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
	松籽和仁	核桃和仁	榛子和仁 开心果和仁	
色泽	棕色或褐色果壳,白色或淡黄色果仁	褐色果壳,果仁浅褐色或棕色,色泽均匀	棕色或褐色果壳,果仁浅褐色或棕色	开启样品包装,取适量样品于洁净的白瓷盘中,在自然光下目视、鼻嗅品尝。
组织形态	楔形状饱满,不得有明显异常颗粒。	类球形颗粒饱满,不得有明显异常颗粒	球形颗粒饱满,不得有明显异常颗粒	
气味和滋味	松籽果烘炒后特有的香气,无异味	具有核桃特有的滋味和气味,无异味	榛子的香味、滋味和气味,无异味	清新香味,开心果特有的滋味和气味,无异味
杂质	无肉眼可见的外力杂质			

3.3 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, (%)	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计), (KOH) mg/g	≤ 2.5	GB/T 5009.56 GB/T5009.37
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.07	GB/T 5009.56 GB/T5009.37

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素, B ₁ / (μg/Kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.6 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	采用方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，MPN/100g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌计数，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采集与处理按GB 4789.1执行。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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
坚果制品出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家质量监督机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从同一批产品中，抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 20 个销售包装（不少于 2kg）。样品分成 2 份，1 份用于检验，另一份留样备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：坚果制品

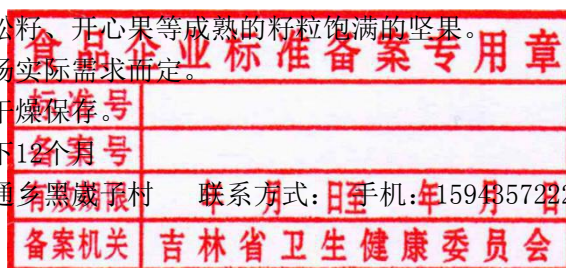
配料表：榛子、核桃、松籽、开心果等成熟的籽粒饱满的坚果。

净含量和规格：根据市场实际需求而定。

贮存条件：阴凉通风、干燥保存。

保质期：阴凉干燥条件下12个月

地址：吉林省柳河县亨通乡黑炭子村 联系方式：手机：15943572222



7.2 营养成分表

应符合表 6-9 的规定

表 6 松籽仁营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	2681 千焦 (kJ)	30%
蛋白质	14.4 克 (g)	24%
脂肪	58.6 克 (g)	98%
碳水化合物	9.0 克 (g)	3%
钠	0 毫克 (g)	0%

表 7 核桃仁营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	2476 千焦 (kJ)	30%
蛋白质	10.3 克 (g)	31%
脂肪	51.9 克 (g)	98%
碳水化合物	26.6 克 (g)	3%
钠	430 毫克 (g)	19%

表 8 榛子仁营养成分表

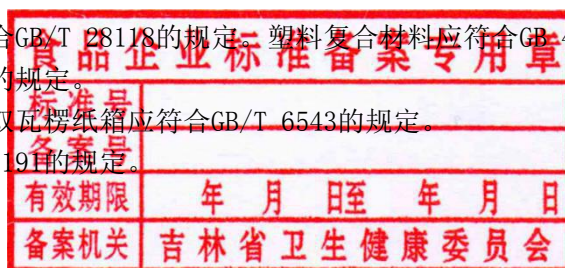
项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	2463 千焦 (kJ)	30%
蛋白质	30.5 克 (g)	51%
脂肪	52.2 克 (g)	85%
碳水化合物	4.9 克 (g)	2%
钠	531 毫克 (g)	8%

表 9 开心果仁营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	2380 千焦 (kJ)	29%
蛋白质	20.4 克 (g)	32%
脂肪	47.5 克 (g)	88%
碳水化合物	26.7 克 (g)	8%
钠	332 毫克 (g)	18%

8 包装

- 8.1 产品包装复合膜、袋应符合GB/T 28118的规定。塑料复合材料应符合GB 4806.7的规定。
- 8.2 销售包装应符合GB 23350的规定。
- 8.3 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。
- 8.4 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。



9 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

10 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品同库贮存。产品应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的库房中；不得露天堆放、日晒雨淋或靠近热源；产品堆放应隔墙、离地10cm以上。

9 保质期

在符合标准规定的包装、运输、贮存规定时，保质期：12个月。