

Q/HXH

哈密市新哈果品有限公司
食品安全企业标准

Q/HXH0001S-2018

代替 Q/HXH0001S-2017

坚果干果制品

2018-08-10 发布

2018-09-10 实施

哈密市新哈果品有限公司 发布

前 言



根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由哈密市新哈果品有限公司提出。

本标准由哈密市新哈果品有限公司起草。

本标准起草人：赵永忠。

本标准批准人：赵永忠。

本标准于 2017 年 5 月 12 日首次发布，于 2018 年 8 月 10 日修订发布。修订内容为增加产品原料。

坚果干果制品

1 范围

本标准规定了坚果干果制品的技术要求、试验方法、检验规则、包装、标识、贮存、运输的要求。
本标准适用于以本标准第3章规定的产品。

2 规范性引用文件

下列标准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。

GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.10	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
GB4789.36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7NM 检验
GB4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB16325	干果食品卫生标准
GB19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T11761	芝麻
GB/T12456	食品中总酸的测定

GB/T26150

免洗红枣

JJF1070

定量包装商品计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》



3 产品分类及定义

3.1 水果干制品：以新鲜水果（红枣、杏、葡萄、无花果、枸杞、黑果枸杞、沙棘、蓝莓、酸梅、乌梅、黑加仑、桑椹、哈密瓜、小西红柿、草莓）或以干制红枣、杏干（杏肉干）、葡萄干、无花果干、枸杞干、黑果枸杞干、沙棘果干、蓝莓干、酸梅干、乌梅干、黑加仑干、桑椹干、哈密瓜干、小西红柿干、草莓干、蔓越莓干、苹果干、山楂干、海棠果干为原料，经拣选、清洗、去核（或不去核）、切片（或不切片）、烘干、臭氧杀菌、精选、包装（或真空包装）工艺制成的单一或混合的开袋即食水果干制品。

3.2 枣夹仁制品：以干制红枣为原料，经拣选、清洗、去核、烘干、臭氧杀菌、精选、夹入生干坚果仁及籽类（核桃仁、巴旦木仁（扁桃核仁）、甜杏仁、银杏仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、松子仁、南瓜子仁、芝麻）、熟制坚果仁及籽类（核桃仁、巴旦木仁（扁桃核仁）、甜杏仁、银杏仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、松子仁、南瓜子仁、芝麻）、蔓越莓干、蓝莓干、草莓干、葡萄干、黑加仑干、枸杞干中的一种或几种，经整形、臭氧杀菌、包装或真空包装制成的枣夹仁制品。

3.3 杏夹仁制品：以杏肉干为原料，经拣选、清洗、去核、烘干、臭氧杀菌、精选、生干坚果仁及籽类（核桃仁、巴旦木仁（扁桃核仁）、甜杏仁、银杏仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、松子仁、南瓜子仁、芝麻）、熟制坚果仁及籽类（核桃仁、巴旦木仁（扁桃核仁）、甜杏仁、银杏仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、松子仁、南瓜子仁、芝麻）、蔓越莓干、蓝莓干、草莓干、葡萄干、黑加仑干、枸杞干中的一种或几种，经整形、臭氧杀菌、包装或真空包装制成的杏夹仁制品。

3.4 无花果夹仁制品：以无花果干为原料，经拣选、清洗、去核、烘干、臭氧杀菌、精选、夹入生干坚果仁及籽类（核桃仁、巴旦木仁（扁桃核仁）、甜杏仁、银杏仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、松子仁、南瓜子仁、芝麻）、熟制坚果仁及籽类（核桃仁、巴旦木仁（扁桃核仁）、甜杏仁、银杏仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、松子仁、南瓜子仁、芝麻）、蔓越莓干、蓝莓干、草莓干、葡萄干、黑加仑干、枸杞干中的一种或几种，经整形、臭氧杀菌、包装或真空包装制成的无花果夹仁制品。

3.5 坚果干果混合制品：以生干坚果仁及籽类（巴旦木仁（扁桃核仁）、开心果仁、夏威夷果仁、核桃仁、腰果仁、碧根果仁、甜杏仁、花生仁、榛子仁、南瓜子仁、芝麻）中的一种或几种为原料，经清洗、烘干、挑选、臭氧杀菌或熟制坚果仁及籽类（巴旦木仁（扁桃核仁）、开心果仁、夏威夷果仁、核桃仁、腰果仁、碧根果仁、甜杏仁、花生仁、榛子仁、南瓜子仁、芝麻）中的一种或几种与水果干制品（干制红枣、枸杞干、黑果枸杞干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、苹果干、海棠果干、山楂干、桃干、杏干、车厘子干（樱桃干）、香蕉干、菠萝干、芒果干、柠檬干、猕猴桃干、提子干、黑加仑干、蔓越莓干、蓝莓干、草莓干、西梅干、乌梅干、椰子干、无花果干、木瓜干、火龙果干）中一种或几种，经挑选、混合、称量、包装或真空包装加工而成的坚果干果混合制品。

4 技术要求

4.1 原辅料及生产加工过程的卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 新鲜水果（红枣、杏、葡萄、无花果、枸杞、黑果枸杞、沙棘、蓝莓、酸梅、乌梅、黑加仑、桑椹、哈密瓜、小西红柿、草莓）应无腐烂、无霉变，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。干制红枣、

杏干(杏肉干)、葡萄干、无花果干、枸杞干、黑果枸杞干、沙棘果干、蓝莓干、酸梅干、乌梅干、黑加仑干、桑椹干、哈密瓜干、小西红柿干、草莓干、蔓越莓干、苹果干、山楂干、海棠果干应符合 GB16325、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

- 4.1.3 生干坚果仁及籽类(核桃仁、巴旦木仁(扁桃核仁)、甜杏仁、银杏仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、松子仁、南瓜子仁)、熟制坚果仁及籽类(核桃仁、巴旦木仁(扁桃核仁)、甜杏仁、银杏仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、松子仁、南瓜子仁)应符合 GB19300 的规定。芝麻符合 GB/T11761 的规定。

- 4.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

- 4.1.5 内包装复合食品包装袋符合 GB9683 的要求。塑料复合膜、袋符合 GB/T10004 的要求。纸袋符合 GB4806.8 的规定,塑料盒符合 GB4806.7 的规定,外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

- 4.1.6 生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	应具有该品种应有的色泽	取适量样品置于白磁盘中,在自然光线下用肉眼观其状态,色泽,闻其气味,用水漱口,品尝其滋味
滋味和气味	具有该产品应有的风味,无异味	
状 态	具有该产品应有的形态,无虫蛀,无霉变,无肉眼可见外来异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖(以可食部分计), g/100g	干制红枣、无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈 ≥ 50	GB/T10782
水分(果肉含水率), g/100g	杏肉、树上干杏、桃干 ≤ 30 葡萄干 ≤ 20 其他水果干制品 ≤ 25	GB5009.3
总酸(以苹果酸计), g/100g	葡萄干 ≤ 2.5 其他水果干制品 ≤ 6	GB/T12456
二氧化硫残留量(SO ₂), g/kg	$\leq$ 水果干制品 0.1	GB5009.34
铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 水果干制品 0.9 坚果仁及籽类 0.15	GB5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	$\leq$ 花生仁 0.5	GB5009.15
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	$\leq$ 坚果仁及籽类 3	GB5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	$\leq$ 生干坚果仁与籽类 0.08 熟制坚果仁与籽类 0.50	GB5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	$\leq$ 花生仁 20 熟制坚果仁及籽类 5.0	GB5009.22

展青霉素, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	苹果干、海棠果干、山楂 50	GB5009.185
注: 1、农药残留量符合 GB2763 的规定。 2、铅指标严于 GB2762 的规定。 3、本产品不添加任何食品添加剂。			

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌, CFU/g	≤ 25				GB4789.15
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0	—	GB4789.36
备注: 霉菌仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品检测。 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌仅适用于水果干制品检测。 大肠菌群仅适用于坚果与籽类食品检测。 大肠埃希氏菌 0157: H7 仅适用于生食果蔬制品。					

4.5 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种、同一生产日期、同一规格、同一贮存条件下存放的产品为同一批次产品。

5.2 抽样

抽样方法: 抽样基数不少于 20kg, 从同一批次的产品随机抽取不少于 2kg (不得少于 12 个独立包装) 的样品, 分成两份, 一份为检样, 一份为备检样。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂必须检验, 经检验合格后, 签发合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为: 感官、水分、二氧化硫残留量、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中, 每年进行两次型式检验, 但在下列情形之一的也应进行型式检验:

- 停产半年以上, 恢复生产时;
- 当原料, 工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;



d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时:

5.4.2 型式检验为本标准第4章4.2~4.5的所有项目。

5.5 判定规则

出厂检验或型式检验项目全部符合本标准, 判为合格品, 如有一项不合格, 在备检样中进行复检, 若复检后仍不合格, 则判该批产品为不合格品。微生物指标有一项不符合本标准, 判为不合格品, 不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签标志

符合 GB7718、GB28050 的要求。包装分内外包装, 均有明显标志, 即: 产品名称、配料表、营养成分表、生产日期、保质期、净含量、贮存条件、食用方法、执行标准、生产许可证号、生产厂名、厂址、产地。包装储运图标符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装

内包装复合食品包装袋符合 GB9683 的要求。塑料复合膜、袋符合 GB/T10004 的要求。纸袋符合 GB4806.8 的规定, 塑料盒符合 GB4806.7 的规定, 外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。规格为 100g/袋, 200g/袋, 500g/袋, 可按客户要求发展其他包装规格。

6.3 运输

本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥, 不得与有毒有污染物品混装混运。运输中防止挤压、污染、雨淋和暴晒, 有覆盖物, 装卸时轻拿轻放。

6.4 贮存

在干燥、通风良好的条件下贮存, 并避免阳光直射, 贮存场所防晒、防雨、防虫、防鼠, 避免与有毒、有害、有污染的物品混放, 离墙 30cm 离地 20cm, 分类堆放。

6.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下, 定型包装产品自生产之日起保质期: 保质期为 12 个月。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	坚果干果混合制品	标准主要起草人	赵永忠
工作情况（包括标准的制定目的、主要工作过程）制定目的： 本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》规定执行，依据 GB16325《干果食品卫生标准》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定本标准，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，上报新疆维吾尔自治区卫生与计划生育委员会受理备案。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 主要技术指标设置： 依据 GB16325《干果食品卫生标准》制定：水分、总酸指标 依据 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定：黄曲霉毒素 B₁、展青霉素指标。 依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅、镉指标。 依据 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定酸价、过氧化值、大肠菌群、霉菌指标。 依据 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定：二氧化硫残留量。 依据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》中即食果蔬制品制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）。 根据产品特点制定感官指标指标。 检测方法：感官检验：取适量样品置于白磁盘中，在自然光线下用肉眼观其状态，色泽，闻其气味，用水漱口，品尝其滋味。水分按 GB5009.3 规定的方法测定。总酸按 GB/T12456 规定的方法测定。铅按 GB5009.12 规定的方法测定。镉按 GB5009.15 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁ 按 GB5009.22 规定的方法测定。展青霉素按 GB5009.185 规定的方法测定。二氧化硫残留量按 GB5009.34 规定的方法测定。过氧化值按 GB5009.227 规定的方法测定。酸价按 GB5009.229 规定的方法测定。大肠菌群按 GB4789.3 平板计数法规定的方法测定。霉菌按 GB4789.15 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 第二法规定的方法测定。大肠埃希氏菌 O157:H7 按 GB4789.36 规定的方法测定。 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法》 《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB5749《生活饮用水卫生标准》 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 GB16325《干果食品卫生标准》 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》			
严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明 本标准与国家标准比较，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水果制品铅$\leq 1.0\text{mg/kg}$，坚果及籽类铅$\leq 0.2\text{mg/kg}$，通过原料的产地的选择，原料收购质量控制及对生产设备的材质的要求，降低了铅的污染，本企业制定水果干制品铅$\leq 0.9\text{mg/kg}$，坚果仁及籽类铅$\leq 0.15\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 企业标准于 2018 年 9 月 10 日—2018 年 9 月 30 日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。			