

Q/SNG

临沧工投顺宁坚果开发有限公司企业标准

Q/SNG 0001 S—2021

混合果仁

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0024S-2021
备案日期: 2021年5月8日

云南省食
备案号
备案日期

2021-05-08 发布

2021-05-10 实施

临沧工投顺宁坚果开发有限公司

发布

前 言

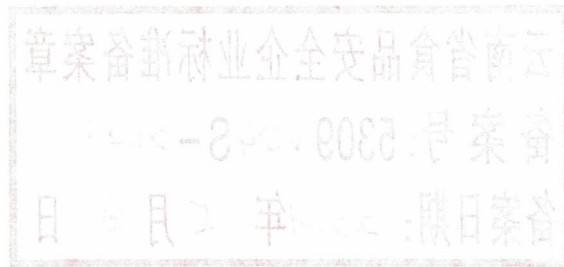
我公司生产的混合果仁是以两种或两种以上去壳坚果与籽类为主要原料，添加或不添加水果干制品、蜜饯、巧克力及其制品等其他休闲食品，经挑选、预处理、混合、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准作为我公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的理化指标按照GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》的规定制定，安全性指标按照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量》的规定执行，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准由临沧工投顺宁坚果开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：龚新武、字筱冬、罗云瑞。



混合果仁

1 范围

本标准规定了混合果仁的术语和定义、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和召回等。

本标准适用于以两种或两种以上去壳坚果与籽类为主要原料，添加或不添加水果干制品、蜜饯、巧克力及其制品等其他休闲食品，经挑选、预处理、混合、包装等工艺制成的混合果仁。

2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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。

3 术语和定义

混合果仁

以两种或两种以上去壳坚果与籽类食品为主要原料，添加或不添加水果干制品、蜜饯、巧克力及其制品等其他休闲食品，按比例混合包装而成的产品。

食品安全企业标准

5309 S-

年 月

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.2 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.3 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.4 巧克力、代可可脂巧克力及其制品应符合 GB 9678.2 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 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
性状	具有相应品种应有的性状	将样品置于清洁、干净的白磁盘中，在自然光下观察其色泽、有无杂质，嗅其气味，品尝其滋味，按 GB 19300 规定的方法检验霉变粒。
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气味、滋味	具有相应品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	
霉变粒/%	≤ 0.5	

4.3 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
坚果与籽类果仁含量/(g/100g) \geq	50	取 200 g 左右产品，挑出坚果与籽类食品，称其质量，与产品总质量比值。
水分/(g/100g) \leq	15	GB 5009.3
其他理化指标	应符合 GB 19300 中 4.3 的规定。	

4.4 污染物指标

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg \leq	0.16	GB 5009.12
其他污染物指标	应符合 GB 2762 中坚果及籽类的规定。	
注：*指标指严于食品安全国家标准的指标。		

4.5 微生物指标

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，其中添加水果干制品的混合果仁还应符合 GB 29921 中对即食果蔬制品的规定，添加巧克力及可可制品的混合果仁还应符合 GB 29921 中对巧克力及可可制品的规定，其他品种应符合 GB 29921 中对坚果及籽类的规定。

4.5.2 熟制坚果与籽类食品及直接食用的生干坚果与籽类食品的微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

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平板计数法
霉菌 ^c /（CFU/g） \leq	25				GB 4789.15
注1： ^a 样品的采集及处理按照 GB 4789.1 执行。					
注2： ^b 仅适用于含蜜饯、果蔬制品、巧克力类、可可制品的产品。					
注3： ^c 仅适用于烘炒工艺加工的全部为熟制坚果与籽类混合的产品。					

4.6 农药残留指标

应符合GB 2763的规定，其中添加水果干制品的混合果仁还应符合GB 2763中对干制水果的规定，其他品种应符合GB 2763中对坚果及籽类的规定。

4.7 真菌毒素指标

应符合GB 2761的规定，其中添加蜜饯、水果干制品的混合果仁还应符合GB 2761中对水果及其制品的规定，其他品种应符合GB 2761中对坚果及籽类的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。



5.3 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200袋（总量不低于30 kg），抽样数量不少于20袋（总量不低于3 kg）。样品分为两份，一份检验，一份留样。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂前需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括:感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺、配方有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，又恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.6 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标若有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 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运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，避免强烈震荡；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm以上、离墙20 cm以上，中间留有通道。堆码高度以提取方便为宜。

6.5 召回

产品的召回应符合GB 31621和GB 14881的规定。
