

T/SYMBJY

河南省食品科学技术学会团体标准

T/SYMBJY 000.002-2021

混合坚果

(征求意见稿)

2021-XX -XX 发布

2021-XX - XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件主要起草单位：河南省商业科学研究所有限责任公司、好想你健康食品股份有限公司、新郑市市场监督管理局、郑州市帅龙红枣食品有限公司、新郑市正好枣业有限公司、河南省食品质量安全控制工程技术研究中心、郑州豫品源食品有限公司、河南一只狐狸实业有限公司、新郑市新星枣业有限公司、新郑市良宝源枣业有限公司、河南果与树食品有限公司、新郑市梦相思食品有限公司、郑州市黄金红食品枣业有限公司、新郑市宏大大枣业有限公司、郑州万里香食品有限公司。

本文件主要起草人：尹红娜、孙茜茜、李洋、陈汉玲、李书团、刘帅、李向力、冉云山、张亚勋、王双杰、罗蓓蓓、马九阳、蒋碧伟、平洋、田艳霞、谭静、刘泽、孙伟杰、范军亮、赵建强、邓伦权。

混合坚果

1 范围

本标准规定了混合坚果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以坚果、籽类为主要原料，添加干果、蜜饯等，经挑选、预处理、混合、包装而成的坚果、籽类占比不低于 50% 的混合坚果。

本标准不适用于单一的坚果、籽类及其混合产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.10 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 5009.3 食品安全国家标准 食物中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10782 蜜饯通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 坚果、籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.2 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.3 蜜饯应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

3.1.4 其它辅料应符合相应国家标准及有关规定。

3.2 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	具有相应品种应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气、滋味	具有相应品种应有的气、滋味，无哈喇味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
坚果籽类含量/(g/100g)	≥ 50	取200g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)	≤ 15	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	熟制 ≤ 0.5	GB 5009.227
	生干 ≤ 0.08	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ^a /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注：a仅检验产品中的坚果、籽类部分；其中脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品，酸价、过氧化值不作要求。

3.4 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	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；微生物指标混合检验。

3.5 净含量及允许短缺量

预包装食品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

4.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最低不得少于 20 个独立包装或 500 g 样品进行检验。

4.4 出厂检验

4.4.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.4.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、大肠菌群的检验。

4.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出要求时。

4.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

5.1.2 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

5.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相应的标准和有关规定的要求。

5.2.2 销售包装应完整、严密、无破漏。

5.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，夏季开袋后请冷藏，必须有防鼠台，与地面距离 ≥ 10 cm，离墙 ≥ 20 cm，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。