

Q/SSY

辽宁山山优品科技有限公司企业标准

Q/SSY 0001S-2019

坚果和籽类烘炒制品

2019-06-03 发布

2019-06-13 实施

辽宁山山优品科技有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《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。

本标准食品安全性指标依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果及籽类食品》制定；其中铅严于国家标准；其它指标根据产品实测值制定。

本标准起草单位：辽宁山山优品科技有限公司。

本标准主要起草人：张岐坤。

本标准首次发布。

坚果和籽类烘炒制品

1 范围

本标准规定了坚果和籽类烘炒制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以榛子、开心果、核桃、核桃仁、碧根果、板栗、杏核、扁桃核（巴旦木）、松籽、腰果、榧子（香榧）、澳洲坚果（夏威夷果）、银杏、鲍鱼果、橡籽、葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、瓜蒌籽、花生、蚕豆、豌豆中的一种或多种为原料，辅以果葡糖浆、淀粉糖浆、葡萄糖浆、海苔、小麦粉、玉米淀粉、糖霜、蜂蜜、牛奶巧克力、椰蓉、芝麻、菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、油茶籽油、米糠油、核桃油、红花籽油、葡萄籽油、橄榄油、牡丹籽油、棕榈油、沙棘籽油、黄油、食盐、白砂糖、纯牛奶、酒精、甘梅粉、蜂蜜黄油调味粉、蒜香调味粉、奶香调味粉、椰奶调味粉、香辣味调味粉、川香麻辣调味粉、芝士调味粉、青芥辣调味粉、海苔调味粉、芥末调味粉、藤椒烤鸡味调味料、椒香麻鸡味调味料、川香椒香麻鸡味调味料、蟹黄味调味粉、香辣蟹味调味粉、烤虾味调味粉、巴西烤肉调味粉、番茄味调味粉、烧烤味调味粉、孜然味调味粉、紫薯味调味粉、芝士酸奶味调味粉、酸奶味调味粉、五香味调味粉、黑糖话梅味调味粉、焦糖味调味粉、蜂蜜柠檬味调味粉、泡菜味调味粉、椒盐味调味粉、椰香调味粉、黑椒味调味粉、鲜虾味调味粉、海鲜味调味粉、辣白菜味调味粉、咖喱味调味粉、香葱鸡味调味粉、咖啡味调味粉、炭烧味调味粉、抹茶味调味粉、榴莲味调味粉、火鸡味调味粉中的一种或多种，添加或不添加改性大豆磷脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、磷酸酯双淀粉、碳酸氢铵、碳酸氢钠、食品用香精食品添加剂一种或几种，经脱壳或不脱壳、烘干脱水、熬糖或不熬糖、挂糖衣或不挂衣、裹粉或不裹粉、涂布或不涂布、抛光或不抛光、冷却、计量包装而成的坚果和籽类烘炒制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 1532	花生
GB/T 1534	花生油
GB/T 1535	大豆油
GB/T 1536	菜籽油
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.37	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886.238	食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂
GB 1888	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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量
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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 8233	芝麻油	
GB/T 8235	亚麻籽油	
GB/T 8885	食用玉米淀粉	
GB/T 10459	蚕豆	
GB/T 10460	豌豆	
GB/T 10464	葵花籽油	
GB/T 11761	芝麻	
GB/T 11764	葵花籽	
GB/T 11765	油茶籽油	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB/T 15680	棕榈油	
GB/T 19111	玉米油	
GB/T 19112	米糠油	
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB/T 19343	巧克力及巧克力制品（含代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品）	通则
GB/T 20882	果葡糖浆	
GB/T 20885	葡萄糖浆	
GB/T 21142	地理标志产品	泰兴白果
GB/T 22327	核桃油	
GB/T 22465	红花籽油	
GB/T 22478	葡萄籽油	
GB/T 23347	橄榄油、油橄榄果渣油	
GB/T 23596	海苔	
GB/T 24712	地理标志产品	宝清大白板南瓜籽
GB 25190	食品安全国家标准	灭菌乳
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
GB 29926	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸酯双淀粉
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 31640	食品安全国家标准	食用酒精
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
LS/T 3217	人造奶油（人造黄油）	
LS/T 3242	牡丹籽油	
LY/T 1650	榛子坚果	平榛 平欧杂种榛

- LY/T 1773 香榧籽质量要求
 LY/T 1921 红松松籽
 LY/T 1922 核桃仁
 LY/T 1963 澳洲坚果果仁
 NY/T 786 食用椰干
 NY/T 2110 绿色食品 淀粉糖和糖浆
 QB/T 4092 糖霜
 SL 493 沙棘籽油
 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【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 榛子：应符合 LY/T 1650 的规定、
 3.1.2 腰果仁：应符合 GB/T18010 的规定。
 3.1.3 甘梅粉、蜂蜜黄油调味粉、蒜香调味粉、奶香调味粉、椰奶调味粉、香辣味调味粉、川香麻辣调味粉、芝士调味粉、青芥辣调味粉、海苔调味粉、芥末调味粉、藤椒烤鸡味调味料、椒香麻鸡味调味料、川香椒香麻鸡味调味料、蟹黄味调味粉、香辣蟹味调味粉、烤虾味调味粉、巴西烤肉调味粉、番茄味调味粉、烧烤味调味粉、孜然味调味粉、紫薯味调味粉、芝士酸奶味调味粉、酸奶味调味粉、五香味调味粉、黑糖话梅味调味粉、焦糖味调味粉、蜂蜜柠檬味调味粉、泡菜味调味粉、椒盐味调味粉、椰香调味粉、黑椒味调味粉、鲜虾味调味粉、海鲜味调味粉、辣白菜味调味粉、咖喱味调味粉、香葱鸡味调味粉、咖啡味调味粉、炭烧味调味粉、抹茶味调味粉、榴莲味调味粉、火鸡味调味粉：应符合 GB 31644 的规定。
 3.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
 3.1.6 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）：应符合 GB 1886.37 的规定。
 3.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）：应符合 GB 1886.47 的规定。
 3.1.8 纯牛奶：应符合 GB 25190 的规定。
 3.1.9 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
 3.1.10 小麦粉：应符合 GB/T 1355 规定。
 3.1.11 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
 3.1.12 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
 3.1.13 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的规定。
 3.1.14 海苔：应符合 GB/T 23596 的规定。
 3.1.15 改性大豆磷脂：应符合 GB 1886.238 的规定。
 3.1.16 磷酸酯双淀粉：应符合 GB 29926 的规定。
 3.1.17 碳酸氢铵：应符合 GB 1888 的规定。
 3.1.18 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
 3.1.19 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
 3.1.20 黄油：应符合 LS/T 3217 的规定。
 3.1.21 糖霜：应符合 QB/T 4092 的规定。
 3.1.22 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
 3.1.23 酒精：应符合 GB 31640 的规定。

- 3.1.24 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 3.1.25 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.26 葵花籽：应符合 GB/T 11764 的规定。
- 3.1.27 巧克力：应符合 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.28 银杏：应符合 GB/T 21142 的规定。
- 3.1.29 榧子（香榧）：应符合 LY/T 1773 的规定。
- 3.1.30 松籽：应符合 LY/T 1921 的规定。
- 3.1.31 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.32 澳洲坚果：应符合 LY/T 1963 的规定。
- 3.1.33 椰蓉：应符合 NY/T 786 的规定。
- 3.1.34 核桃、碧根果、栗子、杏核、扁桃核（巴旦木）、鲍鱼果、橡籽、西瓜籽、瓜蒌籽、腰果、开心果、鲍鱼果、橡籽：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.35 花生油：应符合 GB/T 1534 的规定。
- 3.1.36 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.37 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.38 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.39 亚麻籽油：应符合 GB/T 8235 的规定。
- 3.1.40 葵花籽油：应符合 GB/T 10464 的规定。
- 3.1.41 油茶籽油：应符合 GB/T 11765 的规定。
- 3.1.42 棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定。
- 3.1.43 玉米油：应符合 GB/T 19111 的规定。
- 3.1.44 米糠油：应符合 GB/T 19112 的规定。
- 3.1.45 核桃油：应符合 GB/T 22327 的规定。
- 3.1.46 红花籽油：应符合 GB/T 22465 的规定。
- 3.1.47 葡萄籽油：应符合 GB/T 22478 的规定。
- 3.1.48 橄榄油、油橄榄果渣油：应符合 GB/T 23347 的规定。
- 3.1.49 牡丹籽油：应符合 LS/T 3242 的规定。
- 3.1.50 沙棘籽油：应符合 SL 493 的规定。
- 3.1.51 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.52 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.53 淀粉糖浆：应符合 NY/T 2110 的规定。
- 3.1.54 南瓜籽：应符合 GB/T 24712 的规定。

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
色泽	色泽均匀、不同品种应具有相应的色泽、不得有明显焦色和杂色	在自然光或20W的白炽灯灯光下，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查色泽、颗粒形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味与口感，做出评价。
颗粒形态	颗粒饱满，不得有明显异常颗粒	
口味	香味、滋味与气味纯正、无异味、具有松脆口感	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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/(g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.3
酸价 ^a /(以脂肪计)(KOH)(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a /(以脂肪计)(g/100g)		
葵花籽	≤ 0.80	GB 5009.227
其他	≤ 0.50	
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)		
花生及其制品	≤ 20.0	GB 5009.22
其他熟制坚果及籽类	≤ 5.0	
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12
a脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品,其酸价、过氧化值不作要求		

3.4 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
霉菌计数/(CFU/g)	≤ 25				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定

3.7 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。。

3.8 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

3.9 净含量及允许短缺量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按照JJF 1017规定的方法测定

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位质量部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经质量检验部门逐批检验、检验合格后,附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、大肠菌群、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时;

- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时;

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg (不低于 16 个最小销售包装)的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备份样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 4kg (不低于 32 个最小销售包装)的产品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备份样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时,可加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格;如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.7 食品国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。产品外包装采用瓦楞纸箱,应符合GB/T 6543 的规定。包装应牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存、避免高温、高湿。含有巧克力的产品应放置于阴凉、干燥处,避免阳光直射,温度控制在 25℃以下,相对湿度≤50%

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期为 12 个月。