

备案号：QB64/0508S-2022

Q/SFBN

宁夏圣峰百年农牧开发有限公司企业标准

Q/SFBN 0007S—2022

每日坚果

2022 - 10-26 发布

2022- 10-26 实施

宁夏圣峰百年农牧开发有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标参照GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》和GB 16325-2005《干果食品卫生标准》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏圣峰百年农牧开发有限公司提出。

本文件由宁夏圣峰百年农牧开发有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马小林。

本文件有效期五年。

每日坚果

1 范围

本标准规定了每日坚果的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以巴旦木仁、核桃仁、腰果仁、榛子仁、南瓜子、松子仁等坚果与籽类食品和蔓越莓干、蓝莓干、绿提干（葡萄干）等水果干制品为主要原料，经清理、分选、拼配、包装等工艺制成的每日坚果。

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。

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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 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 5009.227 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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》

3 技术要求

3.1 原料

3.1.1 核桃仁应符合 GB 19300 要求。

3.1.2 绿提干（葡萄干）应符合 GB 16325 要求。

3.1.3 腰果仁、榛子仁、蔓越莓干、蓝莓干、巴旦木仁、南瓜子等原料应符合相关食品安全要求。

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
色 泽	具有每日坚果应有的色泽，色泽正常
滋味与气味	具有每日坚果固有的滋味与气味，无异味，无酸败
组织形态	具有配料中各种原料固有的形状，无杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤20.0
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤3.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	<0.5

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中坚果及籽类的规定。

3.5 微生物限量

应符合表3规定。

表 3 微生物指标

大肠菌群/（MPN/100g）	≤30
霉菌/（cfu/g）	≤25
致病菌	应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB2760 规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标用感官检验。

6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

6.3 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。

- 6.4 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 6.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.6 真菌毒素限量按 GB 2761 规定方法检验。
- 6.7 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定方法检验。
- 6.8 霉菌按 GB 4789.15 规定方法检验。
- 6.9 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 产品组批

以同一批原料、同一班次生产加工的产品为一批，在每批产品中随机抽取样品1kg（最少12个独立包装）。每批产品须经检验合格后，附有合格证方可出厂。

7.2 出厂检验和型式检验

- 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、大肠菌群。
- 7.2.2 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 复检

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。
- 8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

- 8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

Q/SFBN 0007S—2022

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
