

Q/HBBKD

河北布口袋食品科技有限公司企业标准

Q/HBBKD 0001S-2019

代替Q/HBBKD 0001S-2016

坚果、籽类碎

备案号：131573S-2019

备案日期：2019年07月10日

有效日期：2024年07月09日

2019-04-01 发布

2019-04-01 实施

河北布口袋食品科技有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，参考了QB/T 1733.6《烤花生仁和烤花生碎》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替Q/HBBKD 0001S-2016《坚果、籽类碎》。

本标准与Q/HBBKD 0001S-2016《坚果、籽类碎》相比，主要变化如下：

- 更换了参考标准；
- 增加了原料“核桃仁”；
- 修改了酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B₁检验方法；
- 修改了抽样方法和数量；修改了出厂检验和型式检验；
- 修改了保质期；
- 更新了规范性引用文件。

本标准起草单位：河北布口袋食品科技有限公司。

本标准主要起草人：张艳梅、马超影。

本标准于2019年4月1日由河北布口袋食品科技有限公司负责人马超影批准发布，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年4月1日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/HBBKD 0001S-2016《坚果、籽类碎》。

坚果、籽类碎

1 范围

本标准规定了坚果、籽类碎的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则和标识、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以山核桃仁、核桃仁、杏仁、扁桃仁、开心果仁、腰果仁、银杏仁、夏威夷果仁、松籽仁，碧根果仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、瓜蒌籽仁、花生仁、蚕豆、豌豆、大豆、芸豆、鹰嘴豆中的一种为原料，经筛选、烘炒、筛选、脱皮、切碎或压片、抽真空包装制成的即食产品。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB/T 1532 花生
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 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 4789.15 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10459 蚕豆
- GB/T 10460 豌豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18010 腰果仁 规格
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级



GB/T 24307 山核桃产品质量等级

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30761 扁桃仁

LY/T 1922 核桃仁

LS/T 3103 菜豆(芸豆)、虹豆、精米豆(竹豆、榄豆)、扁豆

NY/T 693 澳洲坚果 果仁

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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 根据产品形态分为颗粒和片

3.2 根据产品品种分为坚果仁碎、籽类碎。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

4.1.4 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

4.1.5 腰果仁应符合 GB/T 18010 的规定。

4.1.6 杏仁应符合 GB/T 20452 的规定。

4.1.7 山核桃仁应符合 GB/T 24307 的规定。

4.1.8 芸豆应符合 LS/T 3103 的规定。

4.1.9 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

4.1.10 夏威夷果仁应符合 NY/T 693 的规定。

4.1.11 扁桃仁应符合 GB/T 30761 的规定。

4.1.12 开心果仁、银杏仁、松籽仁，碧根果仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、瓜蒎籽仁应符合 GB 19300 的规定。

4.1.13 鹰嘴豆应符合 GB 2715 及 GB 19300 的规定。

4.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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
色泽	色泽均匀，具有相应产品应有的色泽，不得有明显的焦色和杂色	取适量样品置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无酸败等异味	
形态	颗粒状或片状，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
水分/(g/100g)	≤ 8	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)	0.80(葵花籽仁碎) 0.50(其他)	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5(仅限花生仁碎)	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	20(花生仁碎) 5.0(其他)	GB 5009.22

^a脂肪含量低的蚕豆碎，其酸价、过氧化值不做要求。
其他污染物限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.4 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(若非指定，均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
霉菌	≤	25			GB 4789.15

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法执行。

5 生产加工过程卫生要求



应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

微生物指标检验抽样按GB 4789.1规定执行。其他指标采样是自同批产品中随机抽取2kg样品，分为2份，1份检验，1份留样备查。测量净含量时，抽样数量依据JJF 1070中《计量检验抽样方案》进行抽样检测。型式检验是在出厂检验合格的产品中按上述方法抽取。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品须经本公司检验部门按照本标准规定的方法进行检验，检验合格并出具检验合格证明后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准技术要求中4.2~4.5规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，出现下列情况之一时亦应进行：

- a) 原料、工艺、设备发生较大改变时；
- b) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

6.5 判定原则

检验结果全部符合本标准要求判为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品包装上的标识应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料应符合食品安全标准的相关规定，包装应严密，不得有漏气现象。



7.3 贮存

产品应贮存在阴凉干燥的成品库内；严禁与不洁、有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有10cm以上的垫板。

7.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。运输时应防止日晒、雨淋。

7.5 保质期

在规定的贮存、运输条件下，产品保质期为10个月。
