

备案号：44060206S-2021
备案日期：2021年06月02日
备案有效期：伍年

Q/GRT

广东省食品安全企业标准

Q/GRT 0001S-2021

坚果蜜饯果蔬干混合制品

2021-05-07 发布

2021-06-06 实施

广东谷瑞特食品有限公司 发布

前 言

本标准按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》的规定进行编写。

本标准由广东谷瑞特食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚亮。

本标准于 2021 年 05 月 07 日首次发布。

坚果蜜饯果蔬干混合制品

1 范围

本标准规定了坚果蜜饯果蔬干混合制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期的要求。

本标准适用于以坚果、籽类、水果干、蔬菜干、麦片、蜜饯其中两种或两种以上为原料，选择性添加或不添加食用菌、水果酸奶块、植物油、白砂糖、食用盐、水果脆片，经原料处理、筛选、烘干或不烘干、混合等工艺制成的可直接食用或冲泡后食用的坚果蜜饯果蔬干混合制品。

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/T 317	白砂糖
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 酵母和霉菌计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
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 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.189	食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
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 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
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 19640	食品安全国家标准	冲调谷物制品
GB/T 23787	非油炸水果、蔬菜脆片	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料	
QB/T 2076	水果、蔬菜脆片	
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 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.2 坚果、籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 水果干：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.4 蔬菜干：应符合 GB/T 23787 或 QB/T 2076 的规定。
- 3.1.5 麦片：应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.6 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 3.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.10 水果酸奶块：应符合 GB/T 29602、GB 7101 的规定。
- 3.1.11 水果脆片 QB/T 2076 或 GB/T 23787 的规定。
- 3.1.12 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有与相应品种应有正常色泽
滋味与气味	具有相应品种应有的气味及滋味，无霉味、酸味及其他异味
性状	具有相应品种应有的性状
杂质	无肉眼可见外来杂质

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，g/100g	≤ 50
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（仅限以坚果、籽类为主要原料的产品）

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.50（仅限以坚果、籽类（葵花籽除外）为主要原料的产品） 0.80（以葵花籽为主要原料的产品）
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0（以花生为主要原料的产品除外） 20（以花生为主要原料的产品）
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15（以坚果、籽类为主要原料的产品） 0.9（以果蔬为主要原料的产品） 0.4（以麦片为主要原料的产品）
锡（以Sn计），mg/kg	≤	250（仅限采用镀锡材料包装的产品）
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.5（仅限含银耳的产品）
展青霉素，μg/kg	≤	50（仅限含苹果、山楂的产品）

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²
霉菌，CFU/g ≤	25（仅限烘炒工艺加工的坚果、籽类产品）			
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 ^a ，CFU/g	5	1	100	1000
注1：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				
注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				
注3： ^a 以坚果、籽类为主要原料的产品除外。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和有关要求。

3.5.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量

应符合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》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

5.1.1 色泽、性状、杂质

取样品置于洁净的白盘中，在自然光线下观察其色泽、性状及杂质。

5.1.2 滋味及气味

取样品，开封闻其气味，尝其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.6 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.2.7 米酵菌酸

按 GB 5009.189 规定的方法测定。

5.2.8 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法测定。

5.3.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法测定。

5.3.4 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原、辅料入库检验

原、辅料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、大肠菌群。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目：本标准所有项目及标签。

6.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一者，亦应进行：

a) 新产品投产时；

- b) 更改原辅料供应或产地、设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 产品长期停产（3 个月以上），再次恢复生产时；
- e) 质量监督机构提出进行型式检验时；
- f) 更换主要生产设备时。

6.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

6.5 抽样

每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检；如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的要求。

7.1.2 产品的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合相关食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。产品采用铁罐或塑料瓶或包装袋包装，铁罐应符合 GB 4806.9 的要求，塑料瓶应符合 GB 4806.7 的要求，包装袋应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的要求。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的食品仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。应离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，离地 $\geq 20\text{cm}$ 。

7.5 保质期

在 7.4 的贮存条件下，自生产之日起，产品保质期不超过 12 个月，具体以标签标注为准。