

Q/XYHH

新疆西域皇后食品有限公司

食品安全企业标准

Q/XYHH0002S-2025

干果坚果（仁）制品



2025-01-04 发布

2025-01-08 实施

新疆西域皇后食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分 标准文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。



本标准由新疆西域皇后食品有限公司提出。

本标准由新疆西域皇后食品有限公司起草。

本标准起草人：王飞俐（乌鲁木齐经济技术开发区（头屯河区）市场监督管理局）

杨新梅（乌鲁木齐市检验检测中心（乌鲁木齐市粮油质量监测站））

本标准批准人：赵善高

本标准于2022年05月06日首次发布。本标准于2025年1月4日进行第二次修订。

-----将“国家质量检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》”修改为“国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》”，并修改其他内容。

干果坚果（仁）制品



1 范围

本标准规定了干果坚果（仁）制品的技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存。
本标准适用于第三章规定的产品。

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。

GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌霉毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789. 3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789. 4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789. 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
GB4789. 15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009. 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
GB5009. 34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB5009. 185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB5009. 227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB5009. 229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB16325	干果食品卫生标准	
GB19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T12456	食品中总酸的测定	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 产品分类

3.1 水果干制品

水果干制品（干制红枣、桑椹干、杏干、枸杞、蔓越莓、蓝莓干、桂圆、无花果、椰枣、葡萄干、哈密瓜干、草莓干、香蕉片、柿饼、芒果干、黄桃干、地瓜干、猕猴桃干、苹果干、菠萝干、山楂干、柠檬干）中的一种或多种，经加工、包装制成的混合（或不混合）干果坚果（仁）制品。

3.2 果包仁制品

以干制红枣、杏干、无花果干、椰枣干中的一种为原料，经清洗（或不清洗）、精选、去核（或不去核），夹入核桃仁、巴旦木仁（扁桃仁）、腰果仁、榛子仁、南瓜子仁、葡萄干、枸杞中的一种或多种，经整理包装（或真空包装）、杀菌制成的果包仁制品。



3.3 混合果仁制品

以水果干制品（干制红枣、桑椹干、杏干、枸杞、蔓越莓、蓝莓干、桂圆、无花果、椰枣、葡萄干、哈密瓜干、草莓干、香蕉片、柿饼、芒果干、黄桃干、地瓜干、猕猴桃干、苹果干、菠萝干、山楂干、柠檬干）中的一种或多种、生干（或熟制）坚果与籽类制品（核桃仁、巴旦木仁（扁桃仁）、腰果仁、榛子仁、南瓜子仁）中的一种或多种为原料，经加工、包装制成的混合干果坚果（仁）制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 干制红枣、桑椹干、杏干、枸杞、蔓越莓、蓝莓干、桂圆、无花果、椰枣、葡萄干、哈密瓜干、草莓干、香蕉片、柿饼、芒果干、黄桃干、地瓜干、猕猴桃干、苹果干、菠萝干、山楂干、柠檬干均符合 GB2762、GB2763、GB2760、GB16325 的规定，并无污染、无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀。

4.1.3 核桃仁、巴旦木仁（扁桃仁）、腰果仁、榛子仁、南瓜子仁符合 GB19300、GB2762、GB2763、GB2760 的规定。

4.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.1.5 内包装塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

4.2 生产过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋 味和气味	具有该品种应有的风味，无异味	
组织形态	具有该品种固有的形态，无虫蛀，无霉变	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 20 (葡萄干) 25 (桂圆肉)	GB5009.3
总酸 (以苹果酸计), g/100g	≤ 2.5 (葡萄干) 1.5 (桂圆肉)	GB/T12456
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.48 (水果干类) 0.18 (坚果仁)	GB5009.12
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0 (坚果仁)	GB5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.08 (生干坚果仁) 0.50 (熟制坚果仁)	GB5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 (坚果仁)	GB5009.22
二氧化硫残留量 (SO ₂) (g/kg)	≤ 0.1 (水果干制品)	GB5009.34
展青霉素/μg/kg	≤ 50 (仅限苹果干、山楂干制品)	GB5009.185
注: 1. 本产品未使用食品添加剂。铅严于 GB2762 的规定。 2. 农药最大残留限量符合 GB2763 的规定。		

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 要求

表3 微生物限量

微生物限量	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌, CFU/g	≤25				GB4789.15
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10 第二法
备注: 1. 霉菌仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品检测。 2. 大肠菌群仅适用于坚果与籽类食品检测。 3. 金黄色葡萄球菌仅适用于水果干制品检测。					

4.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量符合国家市场监督管理总局令 第 70 号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种、同一批原料、同一班次、同一生产日期、同一规格的产品为一个批次。

5.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不得少于 20kg, 抽样数量不少于 2kg (不少于 12 个独立包装), 分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、水分、大肠菌群、净含量允许短缺量。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每年进行两次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺、设备有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4.2 型式检验应为第4章4.3-4.6的所有项目。

5.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

符合 GB7718、GB28050 的要求，在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、营养成分表、产品标准号、生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式，还应标明食用方法、贮藏指南。包装储运图示标志符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装

6.2.1 内包装塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定，规格为 100g/袋、200g/袋、500g/袋，也可按顾客要求执行。

6.2.2 外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求，箱内附有产品质量合格证。

6.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，运输工具必须清洁，不得与有毒有污染物品混装混运。

6.4 贮存

在干燥、通风良好条件下存放，贮存场所应防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠，避免与有毒、有害、有污染的物品混放，应离墙 30cm 离地 20cm，分类堆放。

6.5 保质期

本品在本标准规定的运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明



标准名称	干果坚果（仁）制品	标准主要起草人	王飞俐、杨新梅
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准起草完毕后，经本单位法人批准发布并报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案后将作为本企业产品的生产、销售、验收的依据。</p> <p>主要工作过程：本标准的起草根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分 标准文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据国家标准 GB16325《干果食品卫生标准》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》等质量要求，编写了本标准，然后经过验证，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>一、原料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。干制红枣、桑椹干、杏干、枸杞、蔓越莓、蓝莓干、桂圆、无花果、椰枣、葡萄干、哈密瓜干、草莓干、香蕉片、柿饼、芒果干、黄桃干、地瓜干、猕猴桃干、苹果干、菠萝干、山楂干、柠檬干均符合 GB2762、GB2763、GB2760、GB16325 的规定，并无污染、无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀。核桃仁、巴旦木仁（扁桃仁）、腰果仁、榛子仁、南瓜子仁符合 GB19300、GB2762、GB2763、GB2760 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>二、生产工艺：</p> <p>1. 水果干制品</p> <p>水果干制品（干制红枣、桑椹干、杏干、枸杞、蔓越莓、蓝莓干、桂圆、无花果、椰枣、葡萄干、哈密瓜干、草莓干、香蕉片、柿饼、芒果干、黄桃干、地瓜干、猕猴桃干、苹果干、菠萝干、山楂干、柠檬干）中的一种或多种，经加工、包装制成的混合（或不混合）干果坚果（仁）制品。</p> <p>2. 果包仁制品</p> <p>以干制红枣、杏干、无花果干、椰枣干中的一种为原料，经清洗（或不清洗）、精选、去核（或不去核），夹入核桃仁、巴旦木仁（扁桃仁）、腰果仁、榛子仁、南瓜子仁、葡萄干、枸杞中的一种或多种，经整理包装（或真空包装）、杀菌制成的果包仁制品。</p> <p>3. 混合果仁制品</p> <p>以水果干制品（干制红枣、桑椹干、杏干、枸杞、蔓越莓、蓝莓干、桂圆、无花果、椰枣、葡萄干、哈密瓜干、草莓干、香蕉片、柿饼、芒果干、黄桃干、地瓜干、猕猴桃干、苹果干、菠萝干、山楂干、柠檬干）中的一种或多种、生干（或熟制）坚果与籽类制品（核桃仁、巴旦木仁（扁桃仁）、腰果仁、榛子仁、南瓜子仁）中的一种或多种为原料，经加工、包装制成的混合干果坚果（仁）制品。</p> <p>三、食品安全相关的指标、限量、技术要求：依据 GB16325《干果食品卫生标准》设置感官、总酸≤ 2.5 g/100g（葡萄干）、总酸≤ 1.5g/100g（桂圆肉）、水分$\leq 20\%$（葡萄干）、水分$\leq 25\%$（桂圆肉）；依据 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽实食品》制定酸价 ≤ 3mg/g（坚果仁）、过氧化值≤ 0.08g/100g（生干坚果仁）、过氧化值≤ 0.50g/100g（熟制坚果仁）、大肠菌群(n=5, c=1, m=10CFU/g, M=100 CFU/g)、霉菌≤ 25CFU/g；依据 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌霉毒素限量》制定黄曲霉毒素 B₁ ≤ 5.0 μg/kg、展青霉素≤ 50 μg/kg（仅限苹果干、山楂干）；依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅≤ 0.9mg/kg（水果干制品）、≤ 0.18mg/kg（坚果仁）；依据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌：沙门氏菌（n=5, c=0, m=0）、金黄色葡萄球菌(n=5, c=1, m=100CFU/g, M=1000CFU/g)；依据 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》设置二氧化硫残留量≤ 0.1g/kg。净含量按 JJF1070 的规定执行。</p>			

<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官指标采用目测鼻嗅和品尝方法进行检测；水分按 GB5009.3 规定的方法测定；总酸按 GB/T12456 规定的方法测定；酸价按 GB5009.229 规定的方法测定；过氧化值按 GB5009.227 规定的方法测定；黄曲霉毒 B₁ 按 GB5009.22 规定的方法测定；展青霉素按 GB5009.185 规定的方法测定；铅按 GB 5009.12 规定的方法测定；大肠菌群按 GB4789.3 平板计数法规定方法测定，霉菌按 GB4789.15 规定方法测定；沙门氏菌按 GB4789.4 规定方法测定，金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 规定方法测定；二氧化硫残留量按 GB5009.34 规定的方法测定。净含量按 JJF1070 的规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行验证后，各项指标符合本企业标准规定要求</p>
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>符合：《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB16325《干果食品卫生标准》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》</p>
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>本标准中所制定的铅指标严于国家标准，铅\leq0.48mg/kg（水果干类）、铅\leq0.18mg/kg（坚果仁）（国家标准：水果干类铅\leq0.5mg/kg、坚果仁铅\leq0.2mg/kg）。企业降低铅指标通过一、从原料采购进行控制，要求供货方提供合格证明材料；二是严格控制生产加工过程，设备设施均采用不锈钢材质。</p>
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站备案。</p>

附件1:

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆西域皇后食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市头屯河区经济技术开发区兵团工业园蔷薇三街3号4#软件研发楼1单元102室			
法定代表人/负责人		赵善高	联系电话	18999950227	
企业备案事项联系人		郝秀梅	联系电话	15276620186	
企业标准名称		干果坚果(仁)制品	企业标准编号	Q/XYHH0002S-2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号是: 04.01.02.02(水果干类) 04.05.02.01(坚果和籽类) (在GB 2760附录E中的食品类别与代码)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值
			标准名称(标准号)	项目指标值	
		铅	食品安全国家标准食品中污染物限量(GB2762)	水果干类 $\leq 0.5\text{mg/kg}$	水果干类 $\leq 0.48\text{mg/kg}$
	坚果仁 $\leq 0.2\text{mg/kg}$			坚果仁 $\leq 0.18\text{mg/kg}$	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
企业自我承诺	<p>一、本企业提交的企标文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责,如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照企标组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。企业对违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企标中凡不符合食品安全标准的,以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的,一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定,并同意受理机关依法公开企标备案信息【备案登记表及企标文本(含编制说明)】。</p>				
法定代表人签字: 					
					

注:上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后,原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制