

Q/BSGY

阿拉尔市博硕果业有限责任公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/BSGY0001S-2025

代替 Q/BSGY0001S-2020



干果坚果制品

2025-03-21 发布

2025-05-25 实施

阿 拉 尔 市 博 硕 果 业 有 限 责 任 公 司 发 布

前 言

根据《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 标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际，特制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由阿拉尔市博硕果业有限责任公司负责提出。

本标准由阿拉尔市博硕果业有限责任公司负责起草。

本标准起草人：李文勇

本标准批准人：李文勇

本标准于 2025 年 3 月 21 日首次发布。

干果坚果制品

1 范围

本标准规定了干果坚果制品的分类定义、技术要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以第三章规定的干果坚果制品。

2 规范性引用文件

下列标准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 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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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 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
GB5009.12	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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
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 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
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
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
QB/T 2076	果蔬脆
JJF1070	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

以苹果, 葡萄干, 无花果, 西梅, 杏干, 桃干, 桑葚干, 黑枸杞干, 红枸杞干, 蔓越莓干, 香蕉干, 猕猴桃干, 圣女果干, 芒果干, 山楂干, 草莓干, 哈密瓜干等水果为原料, 经精选, 清洗, 蒸制(或不蒸制)、烘干(或冻干、晾干), 去核(或不去核)、切片(或不切片)、粉碎或(不粉碎), 包装(或真空包装)制成的免洗即食水果干制品。

根据工艺和形态不同分为干制水果、水果片、水果条、水果丁、水果粉。(干制红枣、去核枣、枣片、枣条、枣丁、枣粉、沙棘粉等)

杏干分为王级、特级、一级、二级

3.2 坚果与籽类食品

以生干(或熟制)的巴旦木, 腰果, 开心果, 瓜子、坚果礼盒、核桃, 核桃仁, 花生, 夏威夷果, 鲍鱼果, 松子, 香榧, 碧根果, 酸枣仁等可食用坚果与籽类为原料, 经清洗、筛选、或去壳、或干燥等处理, 未经熟制工艺加工的坚果与籽类食品或添加(或不添加)辅料, 经烘炒、油炸、蒸煮或其他等熟制加工工艺制成的熟制坚果与籽类食品。

3.3 混合果仁制品

以 3.1、3.2 类别中的两种、两种以上为原料, 经混合、装袋、包装(或真空包装)加工而成的制品。

3.4 水果脆片

以水果为主要原料, 添加或不添加其他配料, 经真空油炸脱水或其他非油炸脱水等工艺, 调味或不调味而制成的口感酥脆的水果制品。

4 技术要求

4.1 原、辅料及卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 干果: 选用干制的, 风味正常, 无破损、无虫蛀、无霉变的干果, 符合 GB16325、GB29921、GB2760、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定。

4.1.3 坚果籽类: 选用干制的, 风味正常, 无破损、无虫蛀、无霉变的坚果, 符合 GB19300、GB2760、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定。

4.1.4 生产用水: 符合 GB5749 的规定。

4.2 生产加工过程的卫生要求: 符合 GB14881 的规定。

4.3 感官要求

4.3.1 水果干制品、混合果仁中的水果干制品部分感官要求无虫蛀、无霉变、无异味, 按 GB16325 规定的方法检测;

4.3.2 杏干等级要求:

王级: 瑕疵果 $\leq$ 3%, 虫蛀果、干瘪果不得检出;

特级: 瑕疵果 $\leq$ 5%, 虫蛀果、干瘪果不得检出;

一级：瑕疵果 $\leq$ 10%，虫蛀果 $\leq$ 3%、干瘪果 $\leq$ 5%；

二级：瑕疵果 $\leq$ 15%，虫蛀果 $\leq$ 5%、干瘪果 $\leq$ 10%；

杏干等级按照 NY/T 3338 规定的方法检测；

4.3.3 杏干规格要求，依圆孔筛眼直径为指标：

王级 2.4cm 以上，特级 2.2-2.4cm，一级 2.0-2.2cm，二级 1.8-2.0cm；

杏干规格要求按照 NY/T 3338 规定的方法检测；

4.3.4 杏干等级容许度按杏干颗粒数计，按照 NY/T 3338 规定的方法检测；

王级容许有 5%的产品不符合改等级的要求，但应符合特级的要求；

特级容许有 10%的产品不符合改等级的要求，但应符合一级的要求；

一级容许有 10%的产品不符合改等级的要求，但应符合二级的要求；

二级容许有 10%的产品不符合改等级的要求，但应符合水果干制品感官的要求；

4.3.5 水果脆片感官要求符合表 1 规定；

表 1 水果脆片感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的，与其原料相应的色泽	QB/T 2076
滋 味、口感	具有该产品特有的滋味，口感酥脆	
形态	具有该产品应有的形状，形态基本完好	
杂质	无肉眼可见的外来异物	

4.3.5 坚果与籽类制品、混合果仁中的坚果与籽类部分感官要求应符合表 2 规定；

表 2 坚果与籽类制品感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	GB 19300
滋 味、气 味	具有产品应有的滋气味，无异味。坚果与籽类制品不应有酸败等异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	
霉变粒/%	带壳产品 ≤ 2.0 去壳产品 ≤ 0.5	

4.4 理化指标

理化指标应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	葡萄干、猕猴桃干、无花果干 ≤ 20 红枣 ≤ 25 水果脆片 ≤ 5	GB5009.3

		其他	≤30	
总酸 ^a , %		葡萄干、猕猴桃干、无花果干	≤2.5	GB 12456
		其他（红枣除外）	≤6.0	
铅（以 Pb 计, mg/kg）		水果干制品、混合果仁中水果干制品部分	≤0.4	GB5009.12
		坚果与籽类制品、混合果仁中坚果与籽类制品部分	≤0.18	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g		坚果与籽类食品、混合果仁中坚果与籽类制品部分	≤3.0	GB5009.229
		水果脆片（油炸）	≤5.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	生干	坚果	≤0.08	GB5009.227
		籽类、混合果仁中坚果与籽类制品部分	≤0.40	
	熟制	葵花籽	≤0.80	
		其他坚果与籽类食品	≤0.50	
		水果脆片（油炸）	≤0.25	
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg			≤5.0	GB5009.22
展青霉素/（μg/kg）			≤50	GB 5009.185
注：农药残留符合 GB2763 的规定； a 仅限干果的检测； b 仅限坚果与籽类、混合果仁中坚果与籽类制品部分的检测； 展青霉素仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品； 食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定； 严于国标的指标为铅。				

4.5 微生物指标

符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^a （CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
霉菌 ^b （CFU/g）	≤	25			GB4789.15
金黄色葡萄球菌 ^c （CFU/g）	5	1	100	1000	GB4789.10第二法
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB4789.4
注：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值得样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。 a仅限坚果制品和混合果仁制品；b仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品；c仅限含干果制品 菌落总数仅限水果脆片；					

4.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应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：同一生产日期、同一班组生产的同一品种、同一规格和相同包装的产品为一批次产品。

5.2 抽样：抽样基数不得少于 20kg，抽样数量为 2kg（不少于 10 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 产品出厂检验：按照本标准要求进行质量等级检验后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：水果干制品：感官、水分、净含量允许短缺量。

坚果与籽类制品：感官、水分、大肠菌群、净含量允许短缺量。

混合果仁制品：感官、水分、大肠菌群、净含量允许短缺量。

水果脆片：感官、水分、菌落总数、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，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
- b) 当原料，设备、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

5.4.2 型式检验应为第4章除4.1和4.2以外的所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，可对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不合格不得复检。

6 包装、标志、运输、贮存

6.1 标签：符合 GB7718、GB28050 和国家其他相关的要求。包装储运符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装：内包装材料符合 GB 4806.7 的要求。规格根据客户要求发展其他包装。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

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：在常温干燥、和通风良好条件下存放，应防潮隔湿，严禁与地面之间接触，不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 30cm 以上。

6.5 保质期：在常温贮存的条件下，保质期按照标签标识执行。

新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	干果坚果制品	标准主要起草人	李文勇
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 阿拉尔市博硕果业有限公司对于干果坚果进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据干果坚果的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。 为确保产品质量，我公司根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据 GB16325《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》，并结合企业生产实际制定本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。			
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） 食品原料：干果：选用干制的，风味正常，无破损、无虫蛀、无霉变的干果，符合 GB16325、GB29921、GB2760、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定。 坚果：选用干制的，风味正常，无破损、无虫蛀、无霉变的坚果，符合 GB19300、GB2760、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定；生产用水符合 GB5749 的规定。 生产工艺：以干果、坚果为原料，经挑选、整理、装袋、包装加工而成的制品。 食品安全相关的指标、限量、技术要求： 根据 GB2762 制定坚果铅(Pb) ≤ 0.18 mg/kg、干果 ≤ 0.4 mg/kg 根据 GB2761 制定黄曲霉毒素 B1，根据 GB29921 制定致病菌指标。根据 GB19300 制定酸价，过氧化值； 微生物指标：霉菌，大肠菌群。根据产品实际制定水分，酸度。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官：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。 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定； 总酸：按 GB 12456 规定的方法测定。酸价按照 GB5009.229 方法测定。 过氧化值：按 GB5009.227 规定的方法测定。沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定。 金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 第二法规定的方法测定。大肠菌群按照 GB 4789.3 方法测定。霉菌按 GB4789.15 的方法测定。 净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的检测方法。 验证情况：符合企业标准的规定。			

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

根据 GB2762 制定坚果铅(Pb) ≤ 0.18 mg/kg、干果 ≤ 0.4 mg/kg；根据 GB2761 制定黄曲霉毒素 B1；根据 GB29921 制定致病菌指标。参照 GB19300 制定酸价；过氧化值；微生物指标霉菌；大肠菌群。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准严于国家标准的指标为铅，通过的原料和工艺的严格控制，严于国标的指标铅(Pb) 坚果 ≤ 0.18 mg/kg、干果 ≤ 0.4 mg/kg；GB2762 规定坚果铅(Pb) ≤ 0.2 mg/kg、干果 ≤ 0.5 mg/kg。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

（可另附页说明）

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称	阿拉尔市博硕果业有限责任公司				
注册地址	新疆阿拉尔市四团(永宁镇)迎宾路006号创业园03号				
法定代表人/负责人	李文勇	联系电话	18997868076		
企业备案事项联系人	贺彪	联系电话	13579889204		
企业标准名称	干果坚果制品	企业标准编号	Q/BSGY0001S-2025		
适用的食品类别与代码	水果干类(04.01.02.02), 坚果与籽类(04.05)				
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	
		水果干制品铅(Pb计)/mg/kg	GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》	≤0.5mg/kg,	≤0.4mg/kg
	坚果与籽类制品铅(Pb计)/mg/kg	坚果仁及籽类≤0.2mg/kg		≤0.18mg/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。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准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。 二、本企业将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准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。 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业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本(含编制说明)】。				
法定代表人签字: 李文勇 企业(盖章) 2025年05月22日					

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