

# Q/SKZ

## 阿拉尔市叁颗枣果品农民专业合作社 食 品 安 全 企 业 标 准



干果坚果食品

2025-07-26 发布

2025-08-15 实施

阿拉尔市叁颗枣果品农民专业合作社发布



## 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。

本标准由阿拉尔市叁颗枣果品农民专业合作社负责提出。

本标准由阿拉尔市叁颗枣果品农民专业合作社负责起草。

本标准起草人：赵闫、阿克苏地区检验检测中心杨婧、柳浩文、牛莹莹

本标准批准人：赵闫

本标准于 2025 年 7 月 26 日首次发布。

# 干果坚果食品



## 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食品。

## 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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1354	大米
GB/T 1532	花生
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 4789.2	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 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
GB 5009.12	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 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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 5420	食品安全国家标准 干酪
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准



- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 11761 芝麻
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 13102 食品安全国家标准 浓缩乳制品
- 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 17399 食品安全国家标准 糖果
- GB/T 18010 腰果仁 规格
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB/T 19586 地理标志产品 吐鲁番葡萄干
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 19742 地理标志产品 宁夏枸杞
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB/T 20882.5 淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB/T 21270 食品馅料质量通则
- GB/T 22165 坚果与籽类食品质量通则
- GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
- GB/T 26150 免洗红枣
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液（含1号修改单）
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量



GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 31318 蜜饯 山楂制品

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 35883 冰糖

LY/T 1922 核桃仁

LS/T 3217 人造奶油(人造黄油)

NY/T 285 绿色食品 豆类

NY/T 705 无核葡萄干

NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

NY/T 2111 绿色食品 调味油

SB/T 10615 熟制腰果

SB/T 10617 熟制杏核和杏仁

SB/T 10673 熟制扁桃(巴旦木)核和仁

QB/T 8018 熟制与生干核桃和仁

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》

关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)

《中华人民共和国药典》(2020 年版一部)

关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012 年第 17 号)

关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(2011 年第 13 号)

关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2023 年第 9 号)

### 3. 术语定义和分类

#### 3.1 水果干制品

以红枣干[干制红枣、红枣片(条、圈)]、葡萄干为原料,原料经拣选、清洗或 不清洗、烘干或不烘干、杀菌、包装等工艺制成的(条、块、片、丁)水果干制品;或分别选用以椰枣干、枸杞干、黑枸杞干、杏(肉)干、桑椹(葇)干、无花果干、苹果干、山楂干、沙枣干、桂圆干、乌梅干、西梅干、酸枣、金桔干、橄榄干、佛手果干、陈皮干、芭乐干、柚子干、芒果干、木瓜干、红薯干、紫薯干、杨桃干、杨梅干、青梅干、蓝莓干、黑梅干、树莓干、酸梅干、草莓干、凤梨干、菠萝干、香蕉干、圣女果干、半边梅干、哈密瓜干、蔓越莓干、黑加仑干、西瓜干、甜瓜干、香瓜干、哈密瓜干、梨干、桃干、李子干、樱桃干、梅干、猕猴桃干、沙棘干、龙眼干、荔枝干、海棠果干、雪莲果干、榴莲干、柠檬干、椰子干、沙棘果干、火龙果干、柑橘干、脐橙干、柿子干、奇异果干、黑果腺肋花楸果干、香酥脆枣、冻干苹果片为原料,原料经拣选、包装等工艺制成的水果干制品(分装)。

##### 3.1.1 水果干制品分类

根据原料的不同,产品可分为红枣干【干制红枣、红枣片(条、圈)】、葡萄干;分装【椰枣干、枸杞干、黑枸杞干、杏(肉)干、桑椹(葇)干、无花果干、苹果干、山楂干、沙枣干、乌梅干、桂圆干、



西梅干、酸枣、金桔干、橄榄干、佛手果干、陈皮干、芭乐干、柚子干、芒果干、木瓜干、红薯干、紫薯干、杨梅干、青梅干、蓝莓干、黑梅干、树莓干、酸梅干、草莓干、凤梨干、菠萝干、香蕉干、圣女果干、半边梅干、哈密瓜干、蔓越莓干、黑加仑干、西瓜干、甜瓜干、香瓜干、哈密瓜干、梨干、桃干、李子干、樱桃干、猕猴桃干、沙棘干、龙眼干、荔枝干、海棠果干、雪莲果干、榴莲干、柠檬干、椰子干、沙棘果干、梅干、火龙果干、柑橘干、柿子干、脐橙干、奇异果干、黑果腺肋花楸果干、香酥脆枣、冻干苹果片、冻干无花果，冻干苹果，冻干冬枣，冻干香梨，冻干哈密瓜，冻干黄桃，冻干香蕉，冻干猕猴桃，冻干黄桃，冻干榴莲，冻干水蜜桃，冻干菠萝蜜、蜜枣、枇杷干、蓝莓干，百香果干，蜂蜜柚子干，白桃干，橘子干，芒果条】。干制红枣又根据工艺不同，可分为免洗干制红枣、非免洗干制红枣。椰枣干根据色泽不同，可分为黑椰枣干、黄椰枣干。

### 3.1.2 等级规格

根据产品品种大小的不同：干制红枣可分为干制大红枣、干制小红枣两个品种，无花果干可分为大无花果干、小无花果干两个品种；根据产品质量的不同，干制红枣可分为特级、一级、二级、三级四个质量等级，葡萄干可分为特等、一等、二等、三等三个质量等级，小无花果干与大无花果干分为特级、一级两个质量等级，酸枣分为特级、一级两个质量等级、红枸杞分为优级、特级、甲级、乙级四个质量等级，黑椰枣干、黄椰枣干分为特级、一级两个等级。

#### 3.1.2.1 干制大红枣等级规格应符合表 1 的规定。

表 1 干制大红枣等级规格

项 目		要 求			
		特级	一级	二级	三级
果型和果实大小	骏枣	果形饱满，具有本品种应有的特征，果大均匀	果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀	果形正常，具有本品种应有的特征，果实大小较均匀	果形正常，果实大小较均匀
	其他干制大枣	果形饱满，具有本品种应有的特征，果大均匀	果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀	果形正常，具有本品种应有的特征，果实大小较均匀	果形正常，果实大小较均匀
损伤和缺陷		无霉变、浆头、不熟果和病果。虫果、破头果两项不超过5%	无霉变果。允许浆头不超过2%、不熟果不超过3%，病虫果、破头果两项不超过5%	无霉变果。允许浆头不超过5%，不熟果不超过5%，病虫果、破头果两项不超过10%（其中病虫果不得超过5%）	无霉变果。允许浆头不超过5%，不熟果不超过5%，病虫果、破头果两项不超过15%（其中病虫果不得超过5%）
品质		肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，手握不粘个，一般杂质不超过0.5%	肉质较肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，手握不粘个，一般杂质不超过0.5%	肉质肥瘦不均，允许有不超过10%的果实色泽稍浅，身干，手握不粘个，一般杂质不超过0.5%	肉质肥瘦不均，允许有不超过15%的果实色泽稍浅，身干，手握不粘个，一般杂质不超过0.5%
含水率/%		不高于25	不高于25	不高于25	不高于25
容许度/%		不超过5	不超过10	不超过15	不超过15
总不合格果百分率/%		不超过5	不超过10	不超过20	不超过25
检验方法		GB/T 5835			

#### 3.1.2.2 干制小红枣等级规格应符合表 2 的规定。

表 2 干制小红枣等级规格



项 目	要 求			
	特级	一级	二级	三级
果型和果实大小	果形饱满，具有本品种应有的特征，果大均匀	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀	果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀	果形正常，具有本品种应有的特征，果实大小较均匀
损伤和缺陷	无霉变、浆头、不熟果和病虫果。允许破头、油头果两项不超过3%	无霉变、浆头、不熟果和病果。允许虫果、破头、油头果三项不超过5%	无霉变、浆头果。允许病虫果、破头、油头果和干条四项不超过10%（其中病虫果不得超过5%）	无霉变果。允许浆头、病虫果、破头、油头果和干条五项不超过15%（其中病虫果不得超过5%）
品质	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，手握不粘个，一般杂质不超过0.5%	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，手握不粘个，一般杂质不超过0.5%，鸡心枣允许肉质肥厚度较低	肉质较肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，手握不粘个，一般杂质不超过0.5%	肉质肥瘦不均，允许有不超过10%的果实色泽稍浅，身干，手握不粘个，一般杂质不超过0.5%
含水率/%	不高于28	不高于28	不高于28	不高于28
容许度/%	不超过5	不超过5	不超过10	不超过15
总不合格果百分率/%	不超过3	不超过5	不超过10	不超过15
检验方法	GB/T 5835			

3.1.2.3 葡萄干等级规格应符合表 3 的规定。

表 3 葡萄干等级规格

项 目	要 求			
	特等	一等	二等	三等
外观	粒大，饱满	粒大、饱满	果粒大小较均匀	
果粒色泽度/（%）	≥ 95	90	80	70
果粒均匀度/（%）	≥ 90	80	70	60
杂质/（%）	≤ 0.1	0.3	0.5	0.8
检验方法	GB/T 19586			

3.1.2.4 枸杞等级规格应符合表 4 的规定。

表 4 枸杞等级规格

项 目	要 求			
	特优	特级	甲级	乙级
不完善粒质量分数（%）	≤ 1.5	1.5	3.0	3.0
检验方法	GB/T 18672			

3.1.2.5 酸枣等级规格应符合表 5 的规定。

表 5 酸枣等级规格

项 目	要 求	
	特级	一级
不完善粒质量分数（%）	≤ 1.5	3.0

检验方法	不完善粒质量分数 = 不完善粒 / 试样总量 × 100%
------	-------------------------------

### 3.1.2.6 椰枣等级规格应符合表 6 的规定。

表 6 椰枣等级规格

项 目	要 求			
	黄椰枣		黑椰枣	
	特级	一级	特级	一级
果粒大小	每千克≤160粒	每千克>161粒	每千克≤135粒	每千克>136粒
检验方法	用感量0.1g的天平，称取样品1000g，查点颗数量予以记录			

### 3.1.2.7 无花果干等级规格符合表 7、表 8 的规定

表 7 冻干无花果

项 目	等 级		
	特 级	一 级	二 级
外观	块型完整大小均匀，无病斑，无虫蛀，无霉变	块型完整，大小比较均匀，无病斑，无虫蛀，无霉变	块型较完整，大小不均匀，无病斑，无虫蛀，无霉变
色泽	与原料色泽相近，产品颜色均匀	与原料色泽比较相近，产品颜色较均匀	与原料色泽比较相近或允许表皮有轻微变化
气味、滋味和口感	具有本品特有的滋味和气味，无异味，口感酥脆		具有本品特有的滋味和气味，无异味，口感较酥脆
杂质	无肉眼可见外来杂质		
复水性	可恢复到与脱水前状态基本一致		
检验方法	GH/T 1364		

表 8 烘烤、晾晒无花果

项 目	等 级		
	特 级	一 级	二 级
外观	肉质肥厚，产品规格均匀一致，无虫蛀，无霉变	肉质较肥厚，产品规格比较均匀，无虫蛀，无霉变	肉质较肥厚，产品规格不均匀，无虫蛀，无霉变
色泽	呈现加工后应有的色泽		呈现加工后应有的色泽允许表皮有轻微变化
气味、滋味和口感	具有本品固有的滋味和气味，无异味，肉体柔软适中		
杂质	无肉眼可见外来杂质		
检验方法	GH/T 1364		

## 3.2 坚果与籽类食品



以生干（或熟制）的巴旦木，鹰嘴豆、南瓜子，西瓜子，葵花籽，巴西坚果，山核桃，亚麻籽，奇亚籽，板栗，白果、榛子、榛子仁、杏核、杏仁、黑豆、豌豆、青豆、南瓜子仁、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 果包仁制品

以免洗红枣或干制红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、杏脯（经烘干）、无花果、椰枣、西梅干、西梅果脯、葡萄干、黑加仑、草莓干、黄桃干、猕猴桃干、桂圆肉、桂圆干、蔓越莓干、提子干、圣女果干、香蕉干（片）、苹果干、椰子干、黑梅干、木瓜干、番石榴干、芒果干、火龙果干、荔枝干、柿饼、桃干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、灰枣、杨桃干、椰脆、椰子片、凤梨干、芭蕉干、黄梅干、西柚干、蜜桔干、柿子干中的一种或几种为主要原料，原料去核或不去核，填充核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦仁（熟）、榛子仁（熟）、山楂条、山楂蜜饯（经烘干）、香芋干、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、山楂条、血糯米（清洗、蒸制）、黑糯米（清洗、蒸制）、夏威夷果（熟）、榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉、花生或花生仁（生或熟）、花生碎、棉花糖、全脂奶粉、葵花籽仁、南瓜籽仁、枸杞、桑椹、黑芝麻、白芝麻、亚麻籽（熟制）、蜜红豆、红豆（清洗、蒸制）、黑豆（清洗、蒸制）、茯苓（熟制）、芡实（熟制）、莲子（熟制）、薏米（熟制）、山药（熟制）、白扁豆（熟制）、甘草（熟制）、麦芽（熟制）、橘皮（熟制）、人参（人工种植五年以下）（熟制）、百合（熟制）、佛手（熟制）、沙棘（熟制）、莱菔子（熟制）、桔红（熟制）、覆盆子（熟制）、牡蛎（熟制）、黄精（熟制）、菊花（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊的一种或几种）（熟制）、罗汉果（熟制）、玉竹（熟制）、玛咖粉（熟制）、黄芪粉（黄芪经粉碎、熟制）、党参粉（党参经粉碎、熟制）、花椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、干姜粉、高良姜粉、辣椒粉、藤椒粉、藤椒油、食用盐、麦芽糖醇（用于水果的加工）、麦芽糖醇液（用于水果的加工）、食品用香精中的一种或几种，填充或不填充浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆【以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆、冰糖中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶酪、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片、蛋白液（由鲜鸡蛋制成）、鸡蛋白粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、明胶、柠檬酸、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合】，经烘干或冻干、包装而成的可直接食用的夹心果干。

### 3.4 水果派

以水果为主要原料，经去核（或不去核），蒸制，添加坚果仁压制成型，切割，包装制成的产品。

### 3.5 混合果仁制品

以水果干制品、坚果与籽类食品的两种或两种以上为原料，经比例混合包装而成的混合果仁制品。

### 3.6 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



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 的规定。

4.1.4 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.1.5 红枣、灰枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.6 免洗红枣：应符合 GB/T 26150 的规定。

4.1.7 杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、无花果、椰枣、西梅干、葡萄干、黑加仑、草莓干、黄桃干、猕猴桃干、桂圆肉、桂圆干、蔓越莓干、提子干、圣女果干、香蕉干(片)、苹果干、椰子干、黑梅干、木瓜干、番石榴干、芒果干、火龙果干、荔枝干、柿饼、桃干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、杨桃干、椰脆、椰子片、凤梨干、芭蕉干、香芋干、黄梅干、西柚干、蜜桔干、柿子干：应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

4.1.8 核桃仁(熟)：应符合 QB/T 8018 和 GB 19300 的规定。

4.1.9 核桃仁(生)：应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

4.1.10 腰果(熟)：应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

4.1.11 巴旦木仁(熟)：应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

4.1.12 榛子仁(熟)：应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

4.1.13 山楂条：应符合 GB/T 31318 和 GB 14884 的规定。

4.1.14 玫瑰花瓣(重瓣红玫瑰)：应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品 及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定。

4.1.15 杏脯、山楂、蜜饯、山楂条、西梅果脯：应符合 GB 14884 的规定。

4.1.16 血糯米、黑糯米：应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

4.1.17 榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉：应符合 NY/T 1884 的规定。

4.1.18 夏威夷果(熟)、黑芝麻(熟)、白芝麻(熟)、花生或花生仁(生或熟)、花生碎、葵花籽仁、南瓜籽仁、黑芝麻、白芝麻、亚麻籽(熟制)：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.19 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.20 麦芽糖、麦芽糖浆：应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。

4.1.21 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

4.1.22 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。

4.1.23 燕麦脆片：应符合 GB 19640 的规定。



- 4.1.24 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.25 乳粉：应符合 GB 19644 的规定
- 4.1.26 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.26 黄油：应符合 LS/T 3217 的规定。
- 4.1.27 炼乳粉：应符合 GB 13102 的规定。
- 4.1.28 芝士粉：应符合 GB 5420 的规定。
- 4.1.29 酸奶：应符合 GB 19302 的规定。
- 4.1.30 奶酪：应符合 GB 5420 的规定。
- 4.1.31 奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.32 蛋白液(由鲜鸡蛋制品)、鸡蛋白粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.33 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.34 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.35 明胶：应符合 GB 6783 的规定。
- 4.1.36 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.37 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.38 奶味香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.39 棉花糖：应符合 GB 17399 的规定。
- 4.1.40 全脂奶粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.41 枸杞、桑椹、茯苓、芡实、莲子、薏米、山药、甘草、麦芽、橘皮、百合、佛手、沙棘、莱菔子、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、菊花(滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊)、罗汉果、玉竹：应符合《中华人民共和国药典》(2020年版一部)的规定。
- 4.1.42 红豆、黑豆、白扁豆：应符合 GB 2715 或 NY/T 285 的规定。
- 4.1.43 蜜红豆：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.44 人参(人工种植五年以下)：应符合原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012年第17号)的规定。
- 4.1.45 玛咖粉：应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011年第13号)的规定。
- 4.1.46 花椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、干姜粉、高良姜粉、辣椒粉、藤椒粉：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.47 藤椒油：应符合 NY/T 2111 的规定。
- 4.1.48 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.49 黄芪、党参：应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023年第9号)的规定。
- 4.1.50 麦芽糖醇、麦芽糖醇液：应符合 GB 28307 的规定。
- 4.1.51 生产用水：应符合 GB 5749 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

4.2.1 干制红枣、红枣片（条、圈）、椰枣干、葡萄干、枸杞干、黑枸杞干、香酥脆枣感官要求应符合表 9 的规定。

表 9 感官要求

项目	要 求							
	干制红枣	红枣片（条、圈）	椰枣干		葡萄干	枸杞干	黑枸杞干	香酥脆枣
			黄椰枣	黑椰枣				
色泽	呈深红色	表皮呈深红色，果肉成浅黄色或黄褐色	呈金黄色	呈深紫色或黑色	呈乳白色或绿色或黄绿色或红色或紫黑色	果皮鲜红，紫红色或枣红色	果皮深黑色或紫黑色	呈枣红色、紫色或黑色，色泽均匀
滋味、气味	具有干制红枣应有的滋味和气味，无异味	具有红枣片（条、圈）应有的滋味和气味，无异味	具有椰枣干应有的滋味和气味，无异味		具有葡萄干应有的滋味和气味，无异味	具有枸杞应有的滋味和气味，无异味	具有枸杞应有的滋味和气味，无异味	具有红枣的滋味和气味，无异味
组织形态	干燥整粒红枣，无霉变	干燥均匀片状或条状或圈状，无霉变	干燥整粒椰枣干，无霉变		干燥整粒葡萄干，无霉变	干燥整粒枸杞，无霉变	干燥整粒枸杞，无霉变	外观完整，无虫蛀，无霉变
杂质	无正常视力可见外来异物							
检验方法	取不低于50g的最小完整包装被测样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质；嗅其气味，尝其滋味。							

4.2.2 杏（肉）干、桑椹（葇）干、无花果干、苹果干、山楂干、沙枣干、桂圆干、乌梅干、西梅干、酸枣、金桔干、橄榄干、佛手果干、陈皮干、芭乐干、柚子干、芒果干、木瓜干、红薯干、紫薯干、杨桃干、杨梅干、青梅干、蓝莓干、黑梅干、树莓干、酸梅干、草莓干、凤梨干、菠萝干、香蕉干、圣女果干、半边梅干、哈密瓜干、蔓越莓干、黑加仑干、西瓜干、甜瓜干、香瓜干、哈密瓜干、梨干、桃干、李子干、樱桃干、梅干、猕猴桃干、沙棘干、龙眼干、荔枝干、海棠果干、雪莲果干、榴莲干、柠檬干、椰子干、沙棘果干、火龙果干、柑橘干、脐橙干、柿子干、奇异果干、黑果腺肋花楸果干、冻干苹果片感官要求应符合表 10 的规定。

表 10 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有各产品应有的色泽
滋味、气味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	呈各产品应有的组织形态，无霉变
杂质	无正常视力可见外来异物
检验方法	取不低于50g的最小完整包装被测样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质；嗅其气味，尝其滋味。



4.2.3 果包仁、水果派感官要求应符合表 11 的规定。

表 11 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有各品种应有的色泽
滋味、气味	具有各品种特有的滋味和气味，口味纯正，无异味，无哈喇味
组织状态	呈干燥的固体，外形整齐，无虫蛀
杂质	无正常视力可见外来异物
检验方法	取适量样品放入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、外观及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味。

4.2.4 坚果与籽类制品、混合果仁制品感官要求应符合表 12 规定；

表 12 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 $\leq 2.0$ 去壳产品 $\leq 0.5$	

4.4 理化指标

理化指标应符合表 13 规定。

表 13 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 $\leq 20$ 红枣 $\leq 25$ 水果脆片 $\leq 5$ 其他 $\leq 30$	GB5009.3
总酸 <sup>a</sup> ，%	葡萄干、猕猴桃干、无花果干 $\leq 2.5$ 其他（红枣除外） $\leq 6.0$	GB 12456
铅（以 Pb 计，mg/kg）	水果干制品、水果脆片 $\leq 0.4$ 坚果与籽类制品、混合果仁制品、果包仁制品、水果派 $\leq 0.18$	GB5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	坚果与籽类制品、混合果仁制品、果包仁制品、水果派 $\leq 3.0$	GB5009.229

		水果脆片（油炸）≤5.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	生干	坚果、混合果仁制品、果包仁制品、水果派≤0.08 籽类≤0.40	
	熟制	葵花籽≤0.80 其他坚果与籽类食品、混合果仁制品、果包仁制品≤0.50 水果脆片（油炸）≤0.25	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> ，μg/kg		≤5.0	
展青霉素/（μg/kg）		≤50	
注：农药符合 GB2763 的规定； a 仅限干果的检测； b 仅限坚果与籽类的检测； 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 14 的规定。

表 14 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（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
霉菌（CFU/g） ≤	25				GB4789. 15
金黄色葡萄球菌（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。 菌落总数仅限水果脆片； 大肠菌群仅限水果脆片、坚果籽类食品、混合果仁制品、果包仁制品、水果派； 霉菌仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品； 金黄色葡萄球菌仅限干果的检测					

#### 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 号令《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：按照本标准要求的质量等级检验，按登记要求分别包装并签发合格证。

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、混合果仁制品、果包仁制品、水果派：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、GB 4806.13 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	干果坚果食品	标准主要起草人	赵闫
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>阿拉尔市叁颗枣果品农民专业合作社对干果坚果进行调研，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。</p> <p>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。</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><b>食品原料：</b>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。</p> <p>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。</p> <p><b>生产工艺：</b>以干果、坚果为原料，经挑选、整理、装袋、包装加工而成的制品。</p> <p><b>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</b></p> <p>根据 GB2762 制定坚果铅(Pb) <math>\leq 0.18</math> mg/kg、干果 <math>\leq 0.4</math> mg/kg</p> <p>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；</p> <p>微生物指标：霉菌，大肠菌群。根据产品实际制定水分，酸度。</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：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。</p> <p>铅：按 GB5009.12 规定的方法测定；</p> <p>总酸：按 GB/T12456 规定的方法测定。酸价按照 GB5009.229 方法测定。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的检测方法。</p> <p>验证情况：符合企业标准的规定。</p>			



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)  $\leq 0.18$  mg/kg、干果  $\leq 0.4$  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 $\leq 0.18$  mg/kg、干果  $\leq 0.4$  mg/kg；GB2762 规定坚果铅(Pb)  $\leq 0.2$  mg/kg、干果  $\leq 0.5$  mg/kg。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

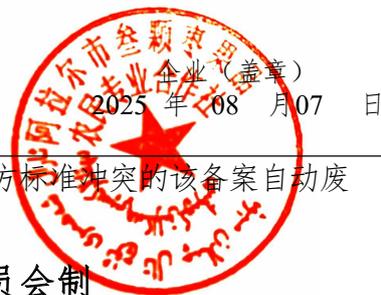
标准报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

（可另附页说明）

Q/SKZ0001S-2025

## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		阿拉尔市叁颗枣果品农民专业合作社			
注册地址		新疆阿拉尔市十三团18连85栋1号			
法定代表人/负责人		赵闫	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		干果坚果食品	企业标准编号	Q/SKZ0001S-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）标准名称（标准号）	项目指标值	企业标准指标值
		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。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
企业自我承诺	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</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业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>				
法定代表人签字：  赵闫					



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