

Q/XCZZ

图木克舒市旭晨种植专业合作社 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/XCZZ0002S-2025

干果坚果(仁)制品



2025-10-13 发布

2025-10-13 实施

图木克舒市旭晨种植专业合作社发布



Q/XCZZ0002S-2025

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 标准的结构和编写规则》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。

本文件由图木克舒市旭晨种植专业合作社有限公司提出。

本文件由图木克舒市旭晨种植专业合作社起草。

本文件起草人：高文玲、刘晓燕。

本文件批准人：颜智娇。

本标准于 2025 年 10 月 13 日首次发布。



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干果坚果(仁)制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2721	食品安全国家标准 食用盐
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
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 霉菌和酵母计数
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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 5009.15	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 5009.34	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 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 食品生产通用卫生规范



GB 14884	食品安全国家标准 蜜饯
GB 16325	干果制品卫生标准
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 预包装食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志
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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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《定量包装商品计量监督管理办法》	
关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告(2018 年第 10 号)	

3 产品分类

3.1 水果干制品

以红枣、葡萄、杏、黑加仑、乌梅、海棠果、山楂、西瓜、甜瓜、香瓜、哈密瓜、苹果、梨、桃、黄桃、李子、樱桃、猕猴桃、酸梅、西梅、无花果、枸杞、黑枸杞、沙棘、龙眼、荔枝、桂圆、黑果腺肋花楸果、草莓、桑葚、蔓越莓、蓝莓、黑莓、树莓、木瓜、菠萝、香蕉、圣女果、雪莲果、榴莲、柠檬、沙棘果、沙枣、椰枣、酸枣、椰子、火龙果、柑橘、杨梅、橙子、奇异果等属于普通食品的水果或以其为原料的水果干为原料，经清洗或不清洗、去核或不去核、切制或不切制(条、块、片、丁)、分级或不分级、干燥或不干燥、拣选、包装加工而成的各种形态的水果干制品。

3.2 坚果与籽类制品

以生干或熟制的核桃仁、巴旦木仁(扁桃仁)、腰果仁、甜杏仁、榛子仁、瓜子仁、鹰嘴豆、松子仁、碧根果仁、开心果、板栗仁、南瓜籽、葵花籽、蚕豆、豌豆、大豆、黑豆等属于普通食品的坚果与籽类为原料，经加工、包装制成的带壳(或去壳)的坚果与籽类制品。

根据加工方式不同，分为生干坚果与籽类食品、熟制坚果与籽类食品。

3.3 果包仁

以符合 3.1 要求的一种或多种水果干制品与符合 3.2 要求的一种或多种坚果与籽类制品为原料，经拣选或不拣选、夹制或包制、混合或不混合、杀菌或不杀菌、包装而成的即食果包仁产品。

3.4 混合干果坚果制品



以符合 3.1 和 3.2 要求的两种或两种以上水果干制品及坚果与籽类制品为原料，经拣选、混合、杀菌或不杀菌、包装而成的混合干果坚果制品。

3.5 混合坚果与籽类制品

以符合 3.2 要求的两种或两种以上坚果与籽类制品为原料，经拣选、杀菌或不杀菌、包装而成的混合坚果与籽类制品。

4 产品分类

4.1 原辅料要求

4.1.1 红枣、葡萄、杏、黑加仑、乌梅、海棠果、山楂、西瓜、甜瓜、香瓜、哈密瓜、苹果、梨、桃、黄桃、李子、樱桃、猕猴桃、酸梅、西梅、无花果、枸杞、黑枸杞、沙棘、龙眼、枝、桂圆、黑果腺肋花楸果、草莓、桑葚、蔓越莓、蓝莓、黑莓、树莓、木瓜、菠萝、香蕉、圣女果、雪莲果、榴莲、柠檬、沙棘果、沙枣、酸枣、椰枣、椰子、火龙果、柑橘、杨梅、橙子、奇异果等鲜果应无腐败变质、无霉变、无异味，并应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.2 葡萄干、杏干、黑加仑干、海棠果干、山楂干、西瓜干、甜瓜干、香瓜干、哈密瓜干、苹果干、梨干、黄桃干、桃干、李子干、樱桃干、猕猴桃干、杨干、酸梅干、西梅干、黑梅干、青梅干、黄梅干、乌梅干、无花果干、枸杞干、黑枸杞干、沙棘干、龙眼干、荔枝干、桂圆干、桂圆肉、枇杷干、黑果腺肋花楸果干、草莓干、桑干、蔓越莓干、蓝莓干、黑莓干、树干、木瓜干、菠萝干、香蕉片(干)、芭蕉干、圣女果干、雪莲果干、榴莲干、柠檬干、沙棘果干、沙枣干、椰枣干、椰子片、椰脆、火龙果干、番石榴干、蜜桔、西柚干、香芋干、凤梨干、人参果干、红毛丹干百香果干、芦柑干、橄榄干、橘子干、莲雾干、山竹干、柿子干、柿饼、菠萝蜜干、沃柑干、金桔干、牛油果干、柚子干、芒果干、柑橘干、杨梅干、橙子干、奇异果干、提子干等水果干制品应无虫蛀、无霉变、无异味，并应符合 GB/T23787 或 GB16325 的规定。

4.1.3 核桃仁、巴旦木仁(扁桃仁)、腰果仁、甜杏仁、榛子仁、瓜子仁、鹰嘴豆、松子仁、碧根果仁、开心果、板栗仁、红豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、大豆、黑豆、夏威夷果(熟)、花生(生或熟)、花生碎、葵花籽仁、南瓜籽仁、黑芝麻(生或熟)、白芝麻(生或熟)、亚麻籽(熟制)等应符合 GB19300 的规定。

4.1.4 免洗红枣应符合 GB/T26150 的规定。

4.1.5 干制红枣、灰枣干应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.6 食用盐应符合 GB2721 的规定。

4.1.7 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.1.8 生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1、表 2 规定。

表 1 感官要求

项目	指标
	干制红枣

	特级	一级	二级	三级	无核干制红 枣、枣片、枣 条、枣圈
外观	果形饱满具有本品种应有的特征，果实大且大小均匀，肉质肥厚，无霉变、浆头、不熟果和病果	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，肉质肥厚，无霉变、浆头、不熟果和病果	果形饱满良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，肉质较肥厚，无霉变果	果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小较均匀，肉质肥瘦不均匀，无霉变果	无霉变、无虫蛀
色泽	具有该品种应有的色泽、均匀一致				
滋味和气味	具有该产品应有的风味、无异味				
组织形态	形态饱满、组织紧密、质地柔软有韧性				
杂质	无肉眼可见外来杂质				

表 2 感官要求

项目	指标
	其它产品
外观	颗粒完整，无病虫果，无霉变，无虫蛀
色泽	具有该品种应有的色泽、均匀一致
滋味和气味	具有该产品应有的风味、无异味
组织形态	形态饱满、组织紧密、质地柔软有韧性
杂质	无肉眼可见外来杂质

检验方法：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。

4.3 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/(g/100g) ≤	桂圆 25，荔枝 25，葡萄干 20，柿饼 35	GB 5009.3
总酸/(g/100g) ≤	桂圆 1.5，荔枝 1.5，葡萄干 2.5，柿饼 6	GB 12456
二氧化硫残留量(SO ₂)(g/kg)≤	水果干制品、果包仁 0.1	GB 5009.34



Q/XCZZ0002S-2025

铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	水果干制品 0.48 坚果仁及籽类、果包仁、混合干果坚果制品 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	花生仁 0.5	GB 5009.15
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/kg) ≤	坚果仁及籽类 3.0 果包仁、混合干果坚果制品 1.4	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	生干坚果 0.08 生干籽类 0.40 熟制坚果仁及籽类(熟制葵花籽除外)0.50 熟制葵花籽 0.80 果包仁、混合干果坚果制品 0.3	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	花生仁 20 其他熟制坚果仁及籽类 5.0	GB 5009.22
展青霉素/(μg/kg) ≤	50	GB 5009.185
注: 1.农药残留量应符合 GB2763 的规定。 2.铅指标严于 GB2762 的规定。 3.除产品原料中的二氧化硫残留外,本品不添加任何食品添加剂。 4.脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品,其酸价、过氧化值不作要求 5.展青霉素仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品及含苹果、山楂的产品。		

4.4 微生物限量

应符合表 4 规定。

表 4 微生物指标

项目	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				GB 4789.15
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注: 1.样品的采样及处理按 GB4789.1 规定执行。

- 2.霉菌仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品检测。
- 3.大肠菌群仅适用于坚果与籽类食品检测。
- 4.沙门氏菌仅适用于坚果与籽类食品(烘炒类、油炸类、膨化类熟制坚果与籽类食品除外)、水果干制品、果包仁产品检测。
- 5.金黄色葡萄球菌仅适用于水果干制品、果包仁产品检测。

4.5 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJ 1070 规定的方法测定。



5 检验规则

5.1 组批

同一品种、同一规格、同一批原料、同一班次、同一生产日期的产品为一个批次。

5.2 抽样

抽同一批次产品的抽样基数不少于 20kg,从同一批次的产品随机抽取不少于 1kg(不少于 12 个独立包装)的样品,分成两份,一份为检样,一份为备检样。

5.3 出厂检验

水果干制品、果包仁、混合干果坚果制品出厂检验项目为感观、水分和净含量;坚果与籽仁制品、混合坚果与籽仁制品出厂检验项目为感观、水分、大肠菌群和净含量。

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) 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) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4.2 型式检验为本标准第 4 章 4.2~4.5 的所有项目。

5.5 判定规则

产品检验结果均符合本标准要求时,判定该批产品为合格品。如有一项或一项以上不合格,在备检样中进行复检,若复检后仍不合格,则判定该批产品为不合格品。微生物限量指标不合格不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

标签、标志符合 GB7718、GB28050 和相关法规、标准要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 要求。

6.2 包装

内包装根据材质分别符合 GB/T21302、GB/T28118、GB4806.5、GB4806.7、GB 4806.8、GB4806.9、GB4806.13 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装规格根据客户要求和市场需求确定。

6.3 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击。不得与有毒、有害,或有异味的物品混装运输。运输、装卸的器具和设备应当安全、无害,保持清洁。

6.4 贮存

应贮存在干燥、通风良好的场所,不得与有毒、有害,或有异味、易腐蚀的物品一同贮存,且应防虫、防鼠。

6.5 保质期

在符合本标准贮存和运输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。



附件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：干果坚果（仁）制品（Q/XCZZ0002S-2025）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，企业标准中坚果仁及籽类、果包仁、混合干果坚果制品铅限量为 $\leq 0.18\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 中坚果及籽类 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定；企业标准中水果干制品铅含量为 0.48mg/kg ，严于 GB2762-2022 中水果干类 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

企业名称（盖章）



2025 年 10 月 13 日

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆图木舒克市旭晨种植专业合作社			
注册地址		新疆图木舒克市其盖麦旦镇5小区1号楼1单元			
法定代表人/负责人		颜智娇	联系电话	19190020092	
企业备案事项联系人		颜智娇	联系电话	19190020092	
企业标准名称		干果坚果（仁）制品	企业标准编号	Q/XCZZ0002S-2025	
适用的食品类别与代码		水果干类 04.01.02.02 坚果和籽类 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
			标准名称（标准号）	项目指标值	指标值
		铅限量	GB276 食品安全国家标准食品中污染物限量（坚果和籽类）	≤0.2mg/kg	≤0.18mg/kg
		铅限量	GB276 食品安全国家标准食品中污染物限量（水果干类）	≤0.5mg/kg	0.48 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。 ☒ 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》。本企业对于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：					
企业（盖章）		2025年10月13日			

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

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	高文玲、刘晓燕
工作概况（包括标准的制定目的、主要工作过程） 本标准规定了干果坚果（仁）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、包装标志、运输和贮存。根据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》参照《中华人民共和国食品安全法》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及GB16325《干果制品卫生标准》、GB/T 26150《免洗红枣》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的质量要求，编写了本标准，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
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） 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。干果制品符合GB16325的规定。坚果及籽类制品符合GB19300的规定。免洗红枣符合GB/T 26150的规定。 按照GB16325《干果制品卫生标准》、GB/T 26150《免洗红枣》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定感官、理化、微生物指标。 按照GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定展青霉素指标。 按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。 按照 GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定致病菌指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 水分按GB5009.3方法测定；总酸按GB12456方法测定；免洗红枣总糖按GB/T 10782方法测定；酸价按GB 5009.229方法测定；二氧化硫残留量按GB 5009.34方法测定；过氧化值按GB 5009.227方法测定；镉按 GB 5009.15方法测定；铅按GB5009.12方法测定；展青霉素按GB5009.185方法测定；黄曲霉毒素按GB 5009.22方法测定；微生物指标分别按GB4789.10、GB4789.4、GB4789.15、GB4789.3、GB4789.1方法测定。			
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） 《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、GB/T 26150《免洗红枣》、GB16325《干果制品卫生标准》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量、GB29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量、GB5749生活饮用水卫生标准。			
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 企业标准中坚果仁及籽类、果包仁、混合干果坚果制品铅限量为$\leq 0.18\text{mg/kg}$，严于GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》中铅限量$\leq 0.2\text{mg/kg}$的规定。企业标准中水果干制品铅含量为$\leq 0.48\text{mg/kg}$，严于GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》中铅限量$\leq 0.5\text{mg/kg}$的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案			