

Q/QBSP

新疆齐邦食品有限公司
食品安全生产标准

Q/QBSP 0003S-2025

干果坚果制品



2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

新疆齐邦食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《中华人民共和国食品安全法》的要求，按照食品安全国家标准的规定，结合企业生产实际编撰了本标准，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案，作为组织生产和质量控制的依据。

按照《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》（国卫办食品发〔2024〕4号）要求，兵团食品企业标准备案在“企业标准信息公共服务平台”（<https://www.qybz.org.cn>）进行食品企业标准的自我声明公开。查询方式：打开“企业标准信息公共服务平台”-点击专题查询-选择“新疆生产建设兵团”后在搜索栏中填写企业名称，点击搜索即可。

本备案后建议致电13369615188或275760712@qq.com电子邮箱。

本标准由新疆齐邦食品有限公司起草。

本标准由新疆齐邦食品有限公司提出。

本标准起草人：国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心标准化管理师曾凡军。

本标准批准人：张殿渠。

本标准于2025年12月31日修订范围后发布。



干果坚果制品

1 范围

本标准规定了干果坚果制品的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期。

本标准适用于以蔓越莓干、芒果干、苹果干、杏干、桃干等水果干制品及核桃仁、巴旦木仁（扁桃仁）、腰果仁、杏仁、榛子仁等去壳坚果食品为原料，添加食糖、乳粉、黄油等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经包裹、整形、切分等工艺制成的、各种形态的干果坚果制品。

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。

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. 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. 1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
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	食品中的铅的测定
GB 5009. 15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009. 185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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	预包装食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图形符号标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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 技术要求

3.1 原料要求：

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准的要求，食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定，生产用水符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 生产加工过程要求符合 GB 14881 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
滋味气味	不应有酸败等异味	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察，嗅其滋味，看其杂质，霉变粒以粒数比计
霉变粒/%	≤0.5	
杂质	无肉眼可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.18	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH）/ mg/g	≤3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/g/100g	≤0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ μg/kg	≤5.0	GB 5009.22

说明：铅限量严于 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

应符合表 3 要求

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示) 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	≤25				GB 4789.15

3.5 致病菌限量

应符合表4要求

表4 致病菌限量

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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

3.6 净含量偏差：

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 或进行称重的方法测定。

4 检验规则

4.1 出厂：产品需经检验合格后方可出厂销售。

4.2 组批与抽样

组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

4.3 出厂检验

出厂检验项目为感官、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2~3.6 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批不合格。微生物项目不得复检。

5 标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期

5.1 标签、标志

5.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、



“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一展示版面醒目位置清晰地标示反映食品真实属性的专用名称，如：奶芙杏干（干果坚果制品）。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装符合 GB 4806.1 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。包装规格和净含量根据客户要求和市场需求确定。

5.3 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。

5.4 贮存条件的标示

贮存条件可以标示“贮存条件”、“贮藏条件”、“贮藏方法”等标题，或不标示标题。贮存条件可以有如下标示形式：

常温（或冷冻，或冷藏，或避光，或阴凉干燥处）保存；

×× - ×× °C 保存；

请置于阴凉干燥处；

常温保存，开封后需冷藏；

温度：≤×× °C，湿度：≤×× %。同样可以标注冷藏贮存或冷冻贮存。

也可标注温度在≤×× °C 以下贮存。

贮存条件在标签上标注，根据实际情况任选其中一种或多种贮存方法。具体以产品标签上标示的贮存条件为准，可以另外添加有利于产品贮存的其他内容。

5.5 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体内容以产品标签上标示的保质期限为准。

保质期可以有如下标示形式：

最好在……之前食用；……之前食用最佳；……之前最佳；

此日期前最佳……；此日期前食用最佳……；

保质期（至）……；保质期：××个月（或 ××日，或 ××天，或 ××周，或 ×年）。



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	曾凡军
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>按照《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的要求编撰，按照 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 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</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>标准按照 GB 16325《干果食品卫生标准》和 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定感官、酸价、过氧化值、微生物限量。按照 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定了黄曲霉毒素 B₁ 限量。按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅限量，按照 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定致病菌限量。</p> <p>以蔓越莓干、芒果干、苹果干、杏干、桃干等水果干制品及核桃仁、巴旦木仁（扁桃仁）、腰果仁、杏仁、榛子仁等去壳坚果食品为原料，添加食糖、乳粉、黄油等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经包裹、整形、切分等工艺制成的、各种形态的干果坚果制品。</p> <p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定，食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定，生产用水符合 GB 5749 的规定。生产用水符合 GB 5749 的规定。</p> <p>生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准的要求。</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>铅按GB 5009.12的规定方法测定。酸价按GB 5009.229规定的方法测定。过氧化值按GB 5009.227规定的方法测定。展青霉素按GB 5009.185的规定执行。黄曲霉毒素B₁按GB 5009.22规定的方法测定。大肠菌群按GB4789.3规定的方法检验、霉菌按GB 4789.15规定的方法检验、沙门氏菌按GB 4789.4规定的方法检验、金黄色葡萄球菌按GB 4789.10规定的方法检验净含量按JJF 1070规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准的要求。</p>			
<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）</p> <p>标准符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、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量限量》、GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定。</p> <p>企业标准中铅限量严于 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量的要求。</p>			
<p>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</p> <p>GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以 Pb 计)≤0.20mg/kg，本标准制定铅(以 Pb 计)≤0.18mg/kg，铅限量严于 GB 2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			



兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆齐邦食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市(第十二师)西山兵团乌鲁木齐工业园区迎春一街4号7-1号			
法定代表人/负责人		张殿渠	联系电话	13009670497	
企业备案事项联系人		曾凡军	联系电话	13369615188	
企业标准名称		水果干制品	企业标准编号	Q/QBSP 0003S-2025	
适用的食品类别与代码		GB2760-2014 附录 E 食品分类系统： 水果干类 04.01.02.02			
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	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.20mg/kg	≤0.18mg/kg
				可另附页说明	
	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	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： <div>张殿渠</div> <div>新疆齐邦食品有限公司（盖章） 2025年12月31日</div>					

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