

Q/XYGY

新疆西遇果园有限公司
食品安全企业标准

Q/XYGY 0001S-2026

干果坚果（仁）制品



2026-04-06 发布

2026-04-10 实施

新疆西遇果园有限公司发布



前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及实施条例相关法规的规定，按照GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆西遇果园有限公司提出。

本标准由新疆西遇果园有限公司起草。

本标准起草人：王建文、赵长兰

本标准批准人：刘伟华

本标准首次发布于 2026 年 04 月 06 日。



干果坚果（仁）制品

1 范围

本标准规定了干果坚果（仁）制品的分类、生产加工过程的卫生要求、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以第三章规定的干果坚果（仁）制品。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用时必不可少的，凡是注明日期的文件，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量
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 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 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 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/T 191	包装储运国家标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱



GB/T 12456 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

以干制红枣、葡萄干、杏干、西梅干、苹果干、哈密瓜干、无花果干、黑枸杞干、红枸杞干、蔓越莓干、蓝莓干、树莓干、乌梅干、香蕉干、芒果干、圣女果干、猕猴桃干、桂圆肉、桑葚干、桃干、草莓干、海棠果干、沙棘果干、沙枣干、山楂干、李子干、梨干、杨梅干、樱桃干、甜瓜干、黑加仑、椰枣等干制水果中的一种或几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经选料、清洗（或不清洗）、去核（或不去核）、去皮（或不去皮）、切块（或不切块）、切条（或不切条）、粉碎（或不粉碎）、熟化（或不熟化）、烘干（或不烘干）、冻干（或不冻干）、杀菌，包装制成的各种形态的水果干制品。

3.2 果包仁制品

以干制红枣、杏干、无花果干、椰枣干等干果中的一种为原料，经清洗（或不清洗）、精选、去核（或不去核），夹入核桃仁、巴旦木仁、腰果仁等坚果仁、坚果籽仁，葡萄干、枸杞等干果中的一种或几种，加工、整理包装（或真空包装）制成的果包仁制品。

3.3 坚果与籽类制品

以生干（或熟制）坚果与籽类制品（核桃、巴旦木（扁桃）、腰果、杏核、榛子、瓜子、鹰嘴豆、松子、碧根果、开心果、南瓜籽、葵花籽、蚕豆、豌豆、大豆、黑豆、鲍鱼果等），其中一种或两种及以上为原料，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。

3.4 混合果仁制品

以符合 3.1、3.3 要求的两种或两种以上为原料，经挑选、整理、装袋、包装加工而成的混合果仁制品。

4 技术要求

4.1 辅料和卫生规范要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 以干制红枣、葡萄干、杏干、西梅干、苹果干、哈密瓜干、无花果干、黑枸杞干、红枸杞干、蔓越莓干、蓝莓干、树莓干、乌梅干、香蕉干、芒果干、圣女果干、猕猴桃干、桂圆肉、桑葚干、桃干、草莓干、海棠果干、沙棘果干、沙枣干、山楂干、李子干、梨干、杨梅干、樱桃干、甜瓜干、黑加仑、椰枣等干制水果



均应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 16325、GB 29921 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、巴旦木（扁桃）、腰果、杏核、榛子、瓜子、鹰嘴豆、松子、碧根果、开心果、南瓜籽、葵花籽、蚕豆、豌豆、大豆、黑豆、鲍鱼果等坚果与籽类及其仁类，均应符合GB 19300、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定。

4.1.4 生产用水：符合GB 5749的规定；

4.2 生产加工过程：生产中卫生要求应符合GB14881的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

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	无正常视力可见外来杂质。	

4.4 理化指标

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
水分, g/100g	葡萄干≤20 桂圆肉、荔枝肉 ≤25 其他水果干制品 ≤30	GB 5009.3
总酸（以苹果酸计）, g/100g	酸梅干、乌梅干、杏干≤6.0 桂圆、荔枝 ≤1.5 其他水果干制品 ≤2.5	GB 12456
铅(以Pb计) , mg/kg	水果干制品 ≤0.48 坚果及籽类 ≤0.18	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	坚果及籽类 ≤3.0	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 葵花籽 ≤0.80 熟制其他坚果与籽类 ≤0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	坚果及籽类 ≤3.0	GB 5009.22



二氧化硫残留量 (SO ₂), g/kg	水果干制品 ≤0.1	GB 5009.34
展青霉素, μg/kg	苹果干、山楂干 ≤50	GB 5009.185
注: 1.铅严于GB2762的规定。 2.农药最大残留限量符合GB2763的规定。 3.脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品,其酸价、过氧化值不做要求。 4.食品添加剂使用符合GB2760的规定。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

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 ^a , CFU/g	≤25				GB 4789.15
大肠菌群 ^b , 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 ^c , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
备注: a:霉菌仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品检测。 b: 大肠菌群仅适用于坚果与籽类食品检测。 c: 金黄色葡萄球菌仅适用于水果干制品检测。					

4.5 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JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一班次、同一配料、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

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

产品经生产厂质检部门按本标准逐批检验合格,发放产品合格证后方可出厂,出厂检验项目为:感官、水分、二氧化硫残留量、大肠菌群、净含量允许短缺量为每批必检项目,其他项目作定期抽检,每年不低于1次。



5.4 型式检验

型式检验每一年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 章要求中除 4.1、4.2 项外的所有要求。

5.5 判定原则

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指标不合格，则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 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

标签符合GB7718、GB28050的规定及国家相关规定的要求，标签应有厂名、厂址、生产日期、标准号、原汁浓度、规格、联系方式、生产许可证编号、保质期、及营养成分表的内容；包装储运图示标志符合GB/T191的要求。

6.2 包装

内包装材料应符合 GB4806.7 的规定，外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求；包装规格按用户要求规格包装。

6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

6.4 贮存

本品在常温下，放置阴凉干燥处存放，不得与有毒有害物质混放。成品堆放必须有垫板，离地20cm以上，离墙30cm以上。成品入库必须依照先进先出的原则，依次出库。

7 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。

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（仁）制品	标准主要起草人	王建文、赵长兰
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>新疆西遇果园有限公司对干果坚果（仁）制品市场进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据干果坚果（仁）制品加工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》及其实施条例的规定，依据 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》，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>食品原料：以干制红枣、葡萄干、杏干、西梅干、苹果干、哈密瓜干、无花果干、黑枸杞干、红枸杞干、蔓越莓干、蓝莓干、树莓干、乌梅干、香蕉干、芒果干、圣女果干、猕猴桃干、桂圆肉、桑葚干、桃干、草莓干、海棠果干、沙棘果干、沙枣干、山楂干、李子干、梨干、杨梅干、樱桃干、甜瓜干、黑加仑、椰枣等干制水果均应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 16325、GB 29921 的规定，并无污染、无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀。核桃、巴旦木（扁桃）、腰果、杏核、榛子、瓜子、鹰嘴豆、松子、碧根果、开心果、南瓜籽、葵花籽、蚕豆、豌豆、大豆、黑豆、鲍鱼果等坚果与籽类及其仁类，均应符合 GB 19300、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定。生产用水：符合 GB 5749 的规定；生产加工过程：生产中卫生要求应符合 GB14881 的规定。</p> <p>生产工艺：</p> <p>1.水果干制品：以干制红枣、葡萄干、杏干、西梅干、苹果干、哈密瓜干、无花果干、黑枸杞干、红枸杞干、蔓越莓干、蓝莓干、树莓干、乌梅干、香蕉干、芒果干、圣女果干、猕猴桃干、桂圆肉、桑葚干、桃干、草莓干、海棠果干、沙棘果干、沙枣干、山楂干、李子干、梨干、杨梅干、樱桃干、甜瓜干、黑加仑、椰枣等干制水果中的一种或几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经选料、清洗（或不清洗）、去核（或不去核）、去皮（或不去皮）、切块（或不切块）、切条（或不切条）、粉碎（或不粉碎）、熟化（或不熟化）、烘干（或不烘干）、冻干（或不冻干）、杀菌，包装制成的各种形态的水果干制品。</p> <p>2.果包仁制品：以干制红枣、杏干、无花果干、椰枣干等干果中的一种为原料，经清洗（或不清洗）、精选、去核（或不去核），夹入核桃仁、巴旦木仁、腰果仁等坚果仁、坚果籽仁，葡萄干、枸杞等干果中的一种或几种，加工、整理包装（或真空包装）制成的果包仁制品。</p> <p>3.坚果与籽类制品：以生干（或熟制）坚果与籽类制品（核桃、巴旦木（扁桃）、腰果、杏核、榛子、瓜子、鹰嘴豆、松子、碧根果、开心果、南瓜籽、葵花籽、蚕豆、豌豆、大豆、黑豆、鲍鱼果等），其中一种或两种及以上为原料，经加工、包装制成的带壳（或去壳）的坚果与籽类制品。</p> <p>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。</p> <p>4.混合果仁制品：以符合1、3要求的两种或两种以上为原料，经挑选、整理、装袋、包装加工而成的混合果仁制品。</p> <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p> <p>根据 GB2762 制定指标铅(Pb)；根据 GB2761 制定展青毒素、黄曲霉毒素B₁ 指标；根据 GB19300 制定坚果与籽类的感官指标、酸价、过氧化值、大肠菌群、霉菌指标；根据 GB29921 制定致病菌指标：金黄色葡萄球菌，沙门氏菌；根据 GB 16325 制定水果干制品水分、总酸指标。</p>			
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，品其滋味进行检测。

铅：按 GB5009.12 规定的方法测定； 总酸：按 GB/T12456 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 规定的方法测定； 霉菌：按 GB4789.15 规定的方法测定；
酸价：GB 5009.229 规定的方法测定； 过氧化值：GB5009.227 规定的方法测定；
二氧化硫残留量：GB 5009.34 规定的方法测定； 黄曲霉毒素B₁：GB 5009.24 规定的方法测定；
展青霉素：国标 5009.185 规定的方法测定； 净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。
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）

本标准符合《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》、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 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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 5749《生活饮用水卫生标准》、GB/T 191《包装储运国家标志》、GB 4806.7《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、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》的要求。

本标准中铅限量要求严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的要求。

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，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定水果干类铅(Pb计)≤0.5mg/kg；坚果与籽类（生咖啡豆及烘焙咖啡豆除外）铅(Pb计)≤0.2mg/kg。通过原料和工艺的严格控制，使得严于国标的指标水果干类铅(Pb计)≤0.48mg/kg；坚果与籽类（生咖啡豆及烘焙咖啡豆除外）铅(Pb计)≤0.18mg/kg。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。
(可另附页说明)

