Q/PZSP

新疆璞致食品科技有限公司企业标准

Q/PZSP0002S-2026

虎坚果酱

2026-10-09 发布　　2026-10-09 实施

新疆璞致食品科技有限公司　发布

前　言

本标准编写格式按 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》的规定。

本标准中的感官指标和理化指标根据产品特征及配料制定，污染物指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的制定，其中铅严于国家标准的规定，微生物限量应符合GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 29921 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》 中的规定，食品添加剂依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定，真菌毒素依据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。

本标准于2026年10月09日发布。

本标准由新疆璞致食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新疆璞致食品科技有限公司。

本标准主要起草人：郭建新、阿尔祖古丽·麦合木提

虎坚果酱

1 范围

本标准规定了虎坚果酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于虎坚果（油莎豆）或其制品为主要原料，添加或不添加植物油、食用盐、香辛料或其他辅料中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂，经原辅料验收、研磨、混合搅拌、均质、罐装、杀菌工序制成的半固态调味料。

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/T 191 包装储运图形符号标志

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

3.2 感官要求

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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，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、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分/% ≤	5.0	GB 5009.3
酸价（以KOH计）/（mg/g） ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（g/100g） ≤	0.50	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的要求。

表 3 污染物限量

项目	要求	检验方法
铅/（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
无机砷，mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合 GB 19300 及 GB 29921 中坚果与籽类食品的规定。

项目	要求	检验方法
菌落总数，CFU/g	n=5，c=2，m=10^4，M=10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	n=5，c=2，m=10，M=100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	25	GB 4789.15
沙门氏菌	n=5，c=0，m=0	GB 4789.4

3.7 净含量

应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》的要求，按 JJF 1070 规定的方法检验。采用称量销售的产品除外。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产班次、同一生产线包装完好的产品为一批次。

5.2 产品出厂

每批产品必须经企业质检部门按本标准规定的方法检验合格，并出具合格证后方准出厂。

5.3 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，抽样数量不少于 12 个包装。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样。

5.4 产品检验

5.4.1 产品检验分类：分为出厂检验和型式检验。

5.4.2 出厂检验项目：感官、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

5.4.3 型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

a) 新产品投产时；

b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；

c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；

d) 产品质量出现明显波动时；

e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

5.5.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

5.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从同批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志

产品预包装上应有食品标签，食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及食品相关法律法规的要求。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

包装应采用符合食品安全国家标准的包装材料。包装封口应严密、牢固、无破损。外包装材料用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

6.4 贮存

产品应贮存于通风干燥、清洁卫生的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品应堆放在垫板上，应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。仓库周围应无异味污染。

6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。

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：虎坚果酱（Q/PZSP0002S-2026）。

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《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明（例如：企业标准中铅限量为0.18mg/kg，严于GB2762-2022中调味品类≤1mg/kg的规定）。本企业对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）：

2026年 10月 9日