ICS 67. 080. 10 CCS X 24

团 体

标 准 T/JMZJXH 021—2024

# 鹤山坚果与籽类炒货食品

Heshan nuts and seed fried foods

2024 - 07- 10 发布

2024 - 08 - 15 实施

江门市质量检验协会

发布

# 前 言

本文件按照GB/T 1. 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由鹤山市市场监督管理局提出。

本文件由江门市质量检验协会归口。

本文件起草单位: 鹤山市市场监督管理局。

本文件主要起草人: 朱国军。

## 鹤山坚果与籽类炒货食品

#### 1 范围

本文件规定了坚果与籽类食品的术语和定义、分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输及贮存要求。

本文件适用于在鹤山市行政区域内经炒制或烘烤工艺加工制作而成的坚果与籽类食品。

#### 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.227 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 22165 坚果与籽类食品质量通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》

#### 3 术语和定义

GB/T 22165界定的术语和定义适用于本文件。

#### 4 分类

根据是否带壳分为带壳类坚果与籽类食品(带壳类)、去壳类坚果与籽类食品(去壳类)。

#### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

应符合相应国家标准和行业标准的规定。

#### T/JMZJXH 021—2024

#### 5.2 感官要求

感官要求应符合表1 的规定。

表 1 感官要求

<b>一</b>				
项目	要求		检验方法	
<u></u> 75 П	带壳类	去壳类	1222714	
色泽	具有该品种应有的色泽		· 按 GB/T 22165 中规定的 方法测定	
颗粒形态	具有该品种应有的颗粒形态			
游吐 F 声吐	滋味与气味纯正,不应有酸			
滋味与气味	败等异味			
杂质	无正常视力可见外来异物			
霉变粒/%	霉变粒/% ≤1.8	≤0.45	按 GB 19300 中规定的方	
₩ 又 ↑ 型 / N	<1.0		法测定	
坏仁粒/%				
核桃、山核桃、夏威夷果、东北红松松籽、	≤5.0	≤2.0		
扁桃核、杏核		2.0		
其他	€3.0			
虫蚀粒/%			   按 GB/T 22165 中规定的	
扁桃核、豆类	€3.0	€2.0	方法测定	
其他	€2.0	≤1.0		
* 空瘪粒/%				
碧根果、核桃、扁核桃、杏核、香榧	€3.0			
葵花籽、夏威夷果、西瓜籽	€2.0	_		
其他	≤1.0			
。手剥类山核桃产品不设置空瘪粒指标要求。				

### 5.3 理化指标

理化指标应符合表2 的规定。

表 2 理化指标

		I
项目	指标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤13.5 (西瓜籽) ≤5 (其他)	按 GB 5009.3 中规定的方法测定
a 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	€3	按 GB 5009. 229 中规定的方法测定
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)		
葵花籽	≤0.80	按 GB 5009. 227 中规定的方法测定
其他	<b>≤</b> 0.50	
二氧化硫	不得使用	按 GB 5009.34 中第三法离子色谱法测定
<sup>8</sup> 脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品,其酸价、过氧化值不作要求。		

#### 5.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中坚果及籽类的规定。

#### 5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中对坚果及籽类的规定。

#### 5.6 微生物限量

应符合GB 19300的规定。

#### 5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 5.8 净含量要求

预先定量包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》,检验方法按JJF 1070中有关规定测定。

#### 6 检验规则

#### 6.1 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、大肠菌群、净含量指标。

#### 6.2 型式检验

型式检验项目为5.2~5.8中的所有项目指标,正常情况下每年检验2次,有下列情况之一者,应进行型式检验:

- a) 工艺或原材料发生重大改变时;
- b) 产品投产鉴定前;
- c) 产品停产6个月以上再生产时;
- d) 国家监管部门提出要求时。

#### 6.3 检验组批和抽样

同一班次或同批原料生产的同一品种,为一个检验批,从每批产品不同部位随机抽不少于500g且不少于200粒。

同一品种不同包装的产品,不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

#### 6.4 判定规则

- 6.4.1 出厂检验判定规则: 出厂检验项目全部符合本文件,判定该批符合本文件。出厂检验如有不合格项目,可以再次抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批不符合本文件。
- 6.4.2 型式检验判定规则:型式检验项目全部符合本文件,判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目,可以再次抽样复检,复检后仍不合格的,判定型式检验不符合本文件。

#### 7 标签、标志、包装、运输、贮存

#### T/JMZJXH 021—2024

#### 7.1 标签、标志

- 7.1.1 称量销售的产品的标签可不标识净含量。
- 7.1.2 销售包装的标签应符合 GB 7718 的要求。
- 7.1.3 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 包装

- 7.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味,符合相应的标准和有关规定的要求。
- 7.2.2 各种包装应完整、无破损。
- 7.2.3 包装可采用定量包装和散装称量销售包装两种形式,销售采用称量或其他方式不限。

#### 7.3 运输

- 7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。
- 7.3.2 运输过程中应注意防潮、防晒、防雨,不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。
- 7.3.3 装卸时应小心轻放,不应有抛、摔、踢等不良行为。

#### 7.4 贮存

- 7.4.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、防蝇、防鼠、无异味的仓库内,不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。
- 7.4.2 产品应堆放在垫板上,且离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上,中间留有通道,堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

4