

ICS 67.080.10  
CCS X 24

# 团 体 标 准

T/CCLJS XXXX—XXXX

## 熟制软度坚果与籽类食品

Cooked soft nut and seed foods

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江苏省冷链学会 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。

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这些专利的责任。

本文件由苏州优尔集团有限公司提出。

本文件由苏州优尔集团有限公司归口。

本文件起草单位：苏州优尔集团有限公司

本文件主要起草人：唐冬妹、陈建、XXX

# 熟制软度坚果与籽类食品

## 1 范围

本文件规定了熟制软度坚果与籽粒食品的软度分级、技术要求、检验规则、判定与复检、标签和标志、包装、储存、运输和销售及保质期等。  
本文件适用于熟制的软度坚果与籽类食品。

## 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本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/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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
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 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  
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 30642 食品抽样检验通用导则  
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
SB/T 10670 坚果与籽类食品 术语  
SB/T 10671 坚果炒货食品 分类  
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[2023]第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

GB 19300 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**坚果与籽类食品** nut and seed food

以生或干坚果、籽类或其籽仁等为主要原料，经加工制成的食品。

#### 3.1.1

**坚果** nuts

具有坚硬外壳的木本类植物的籽粒，包括巴旦木、核桃、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、松籽等。

[来源：GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品]

3.1.2

籽类 seeds

瓜、果、蔬菜、油料等植物的籽类，包括葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆、鹰嘴豆等。

[来源：GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品]

3.1.3

籽仁（含果仁） kernel

坚果、籽类去除外壳后的部分。

3.2

熟制软度坚果与籽类食品 cooked soft nut and seed food

以坚果、籽类或其籽仁为主要原料，添加或不添加辅料，经蒸煮或其他等熟制加工工艺制成的具有不同软硬度的食品。

4 软度分级

根据熟制软度坚果与籽类食品硬度的不同分为：一级、二级、三级。各等级应符合表1的硬度和感官要求。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

各等级的软度坚果与籽类食品感官要求应符合表1的规定。

表1 硬度、感官要求

| 序号 | 产品等级 | 硬度（N） | 感官                                                         | 检测方法                                              |
|----|------|-------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1  | 一级   | <5    | 具有产品应有的组织形态、色泽、滋味、气味，无异味，无正常视力可见杂质，口感软糯，硬度测量值<5。           | 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，嗅其气味，品其滋味；硬度用片剂硬度测试 |
| 2  | 二级   | 6-10  | 具有产品应有的组织形态、色泽、滋味、气味，无异味，无正常视力可见杂质，口感软糯，硬度适中，硬度测量值6≤硬度<10。 |                                                   |

| 序号 | 产品等级 | 硬度 (N) | 感官                                                                          | 检测方法               |
|----|------|--------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 3  | 三级   | 11-20  | 具有产品应有的组织形态、色泽、滋味、气味，无异味，无正常视力可见杂质，口感稍硬，产品酥脆，硬度测量值 $11 \leq \text{硬度} < 20$ | 仪进行测量，平行测量5次，取平均值。 |

注：硬度测量采用南北仪器YD-1/2/3片剂硬度测试仪片剂硬度测试仪，度量单位为牛顿N/公斤力KGF（1KGF=9.81N），kgf表示千克力，或者公斤力，一种俗称的力的单位，指1Kg质量的物体的重力，为9.8N。

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目                                  | 指标  |     | 检验方法            |
|-------------------------------------|-----|-----|-----------------|
|                                     | 熟制  |     |                 |
|                                     | 葵花籽 | 其他  |                 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）/（g/100g）≤  | 0.6 | 0.4 | 按GB/T 5009.37 中 |
| 酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）≤ | 2.5 |     | 规定的方法测定         |
| *脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品，其过氧化值、酸价不作要求。       |     |     |                 |

注：样品酸价、过氧化值检测样品的前处理方法见GB 19300

5.4 污染物限量和真菌毒素限量

5.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定，其中豆类食品应符合GB 2762中对豆类及其制品的规定，其他品种应符合GB 2762中对坚果及籽类的规定。

5.4.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定，其中豆类食品应符合GB 2761中对豆类及其制品的规定，其他品种应符合GB 2761中对坚果及籽类的规定。

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.5.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

| 项目                       | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定，均以CFU/Gyf 表示) |   |                 |                 | 检验方法           |
|--------------------------|------------------------------------------|---|-----------------|-----------------|----------------|
|                          | n                                        | c | m               | M               |                |
| 大肠菌群                     | 5                                        | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3平板计数法 |
| 菌落总数                     | 5                                        | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.2      |
| 霉菌 <sup>b</sup> ≤        | 25                                       |   |                 |                 | GB 4789.15     |
| a 样品的采集及处理按GB 4789.1 执行。 |                                          |   |                 |                 |                |

| 项目                      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定，均以CFU/Gyf 表示) |   |   |   | 检验方法 |
|-------------------------|------------------------------------------|---|---|---|------|
|                         | n                                        | c | m | M |      |
| b 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。 |                                          |   |   |   |      |

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.7 食品生产加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.8 净含量

具体按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

- 6.1.1 产品出厂前应进行逐批检验，检验合格后方可出厂。
- 6.1.2 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。
- 6.1.3 出厂检验的项目为感观要求、理化指标、污染物限量、真菌毒素限量及微生物限量。

6.2 型式检验

- 6.2.1 正常生产的产品，应半年进行一次型式检验，有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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
  - c) 长期停产后恢复生产时；
  - d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
  - e) 国家有关质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

- 6.2.2 型式检验项目为本标准除 5.1、5.8 以外规定的全部项目。

6.3 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一组批。

6.4 抽样方法和数量

在成品仓库内或在生产线上随机抽取样品，每批抽样量不少于1.5kg，不少于5个最小包装。

7 判定和复检

7.1 出厂检验判定和复检

- 7.1.1 检验结果全部符合本标准，判为合格产品。
- 7.1.2 出厂检验项目有一项不符合标准，可加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，判为该批产品不合格。

## 7.2 型式检验和复检

7.2.1 型式检验结果全部符合本标准，判为合格产品。

7.2.2 型式检验结果有两项或两项以下不符合本标准（致病菌指标除外），可加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，判为该批产品不合格。

7.2.3 致病菌、微生物不符合本标准，则判该批产品为不合格产品，不应复检。

## 8 标签和标志

### 8.1 标签

定量预包装产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 标志

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 9 包装

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。各种包装应完整、无破损。

## 10 储存、运输和销售

### 10.1 储存

10.1.1 产品一般应储存在温度不超过 25℃、相对湿度不超过 65%的环境中，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混储。

10.1.2 产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于 10 cm。

### 10.2 运输

产品运输时应符合产品适宜的温湿度条件要求，不应与有毒、有害、有异味的产品混运。

### 10.3 销售

产品应在温湿度适宜的环境中销售。计量销售的散装产品应符合GB 31621的规定。

## 11 保质期

自生产之日起，在本标准规定的储存条件下，产品的保质期为12个月。