



中华人民共和国国家标准

GB 19300—2014

食品安全国家标准 坚果与籽类食品

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 19300—2003《烘炒食品卫生标准》和 GB 16326—2005《坚果食品卫生标准》。

本标准与 GB 19300—2003 和 GB 16326—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 坚果与籽类食品”;
- 修改了范围;
- 增加了术语和定义;
- 增加了分类;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 增加了生干坚果和籽类食品中农药残留限量;
- 修改了微生物限量;
- 增加了附录。

食品安全国家标准

坚果与籽类食品

1 范围

本标准适用于生干和熟制的坚果与籽类食品。

2 术语和定义

2.1 坚果与籽类食品

以坚果、籽类或其籽仁等为主要原料,经加工制成的食品。

2.1.1 坚果

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

2.1.2 籽类

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

2.1.3 籽仁(含果仁)

坚果、籽类去除外壳后的部分。

2.2 生干坚果与籽类食品

经过清洗、筛选、或去壳、或干燥等处理,未经熟制工艺加工的坚果与籽类食品。

2.3 熟制坚果与籽类食品

以坚果、籽类或其籽仁为主要原料,添加或不添加辅料,经烘炒、油炸、蒸煮或其他等熟制加工工艺制成的食品。

注:熟制坚果与籽类食品也是传统称谓的炒货食品。

2.4 霉变粒

外壳或籽仁出现霉斑的颗粒。

3 分类

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。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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
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,嗅其气味,品其滋味。霉变粒以粒数比计,具体检验方法见附录 A
霉变粒/%		
带壳产品 ≤	2.0	
去壳产品 ≤	0.5	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 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
	生 干		熟 制		
	坚果	籽类	葵花籽	其他	
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100 g) ≤	0.08	0.40	0.80	0.50	样品前处理见附录 B,按 GB/T 5009.37 中规定的方法测定
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3				
^a 脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品,其酸价、过氧化值不作要求。					

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 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 中坚果及籽类的规定。

4.4.2 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。

4.5 农药残留限量

生干坚果与籽类食品农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 熟制坚果与籽类食品及直接食用的生干坚果与籽类食品的微生物限量应符合表 3 规定。

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)				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 ^b ≤	25				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。					

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

附 录 A

霉变粒检验方法

小粒和中粒的坚果与籽类食品抽样 1 kg~2 kg,大粒和特大粒的坚果与籽类食品抽样 3 kg~5 kg,用四分法从抽样样品中取 200 粒(参考质量范围见表 A.1),挑出霉变颗粒,计数为 n_1 。其中带壳的应先挑出外壳霉变颗粒,剩下颗粒剥开后,查看并挑出霉变籽仁,再将外壳霉变颗粒加上籽仁霉变颗粒,合计为带壳产品霉变颗粒。不带壳的直接查看并挑出霉变籽仁。按式(A.1)计算霉变粒指标:

$$f = \frac{n_1}{200} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

f ——产品的霉变粒指标,%;

n_1 ——霉变粒数。

表 A.1 霉变粒检验试样参考用量表

坚果与籽类食品名称	200 粒参考质量范围/g
小粒:葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、豌豆、青豆、松籽等	30~100
中粒:杏核、扁桃核、开心果、花生、蚕豆、腰果、榛子等	100~500
大粒:板栗、山核桃(小)、夏威夷果等	550~1 100
特大粒:核桃(大)、碧根果、鲍鱼果等	1 500~3 000

附 录 B

酸价、过氧化值检测样品前处理方法

B.1 去壳

带壳坚果与籽类,应剥去外壳,取其可食部分,其中带绿色内膜的籽仁(如南瓜籽、瓜蒌籽等)应去除籽仁表面粘附着的绿色内膜。

去除绿色内膜的方法:将去壳后的籽仁用三级水喷洒其表面,5 min 后,用手搓去绿色内膜,将去除干净绿色内膜的籽仁放在 50 °C 的烘箱内烘至 45 min。

B.2 油脂提取

将适量试样粉碎后置于具塞锥形瓶中,加沸程 30 °C~60 °C 石油醚 100 mL,振摇 1 min 放置 12 h,经盛有无水硫酸钠的漏斗过滤,滤液于 60 °C 水浴上,挥尽石油醚,以备待用。提取油的量应满足 GB/T 5009.37 的测定要求。
