

Q/NLNN

内蒙古李牛牛食品科技股份有限公司企业标准

Q/NLNN 0001S—2019

熟制湿葵花籽

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q15-366S-2019



2019-07-02 发布

2019-09-20 实施

内蒙古李牛牛食品科技股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
本标准由内蒙古李牛牛食品科技股份有限公司提出。
本标准由内蒙古李牛牛食品科技股份有限公司起草。
本标准由内蒙古李牛牛食品科技股份有限公司批准。
本标准主要起草人：马转运、聂振玲
本标准适用于内蒙古李牛牛食品科技股份有限公司。

治
研
米
歌

熟制湿葵花籽

1 范围

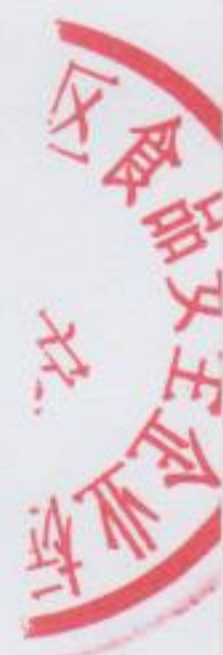
本标准规定了熟制湿葵花籽的技术要求、生产加工过程、检验方法的要求。

本标准适用于以葵花籽为原料添加食盐，白砂糖，食用香辛料，乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），糖精钠，特丁基对苯二酚等经选料、清洗、煮制、焖制、烘烤、冷却、包装、灭菌、冷却、干燥等工艺制成的熟制湿葵花籽。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 1886.18	食品安全国家标准	食品添加剂 糖精钠
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 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 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 16565	油炸小食品卫生标准	
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 25540	食品安全国家标准	食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 26403	食品安全国家标准	食品添加剂 特丁基对苯二酚
GB/T 11764	葵花籽	
GB/T 22165	坚果炒货食品通则	
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法	



- SB/T 10553 熟制葵花籽和仁（含第1号修改单）
 SN/T 2633 出口坚果与籽仁质量安全控制规范
 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》（国家技术监督局令第75号）

3 技术要求

3.1 原辅料

葵花籽应符合 GB/T 11764 的规定。

3.2 食品添加剂

食品添加剂乙酰磺胺酸钾、糖精钠、特丁基对苯二酚应符合 GB 25540、GB 1886.18、GB 26403、GB 2760 的规定。

3.3 感官

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	片粒整齐，大小均匀，籽粒饱满，其中虫蚀粒应≤1.5%、霉变粒≤2%，不得有明显异常颗粒	在自然光或20W的白炽灯灯光下，将样品置于清洁干燥的白瓷盘中，用目测检查色泽、颗粒形态和杂质，带壳产品应去除外壳后用目测检查仁的色泽；嗅其气味，尝其滋味与口感，做出评价。
色泽	色泽均匀，具有该产品应有之色泽，瓜子仁呈芽黄色，不得有明显焦色和杂色	
口味	具有该产品应有的香味，滋味与气味，按不同配料、加工方式应具有各自的特色风味	
杂质	正常视力无可见外来杂质	

3.4 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 70.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计，KOH）/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定，按 GB 2762 的方法进行检验。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) \leq	5	GB 5009.22

3.7 微生物限量

微生物限量应符合表 5 规定。

表 5 微生物限量

项目	指标	检验方法			
菌落总数/(CFU/g) \leq	10000	GB 4789.2			
大肠菌群/(MPN/100g) \leq	采样方案及限量(若非制定,均以 CFU/g 表示)				
	n	c	m	M	GB 4789.3
	5	2	10	10 ²	
霉菌/(CFU/g) \leq	25	GB 4789.15			
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4			
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5			
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10			

3.8 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家技术监督局令第 75 号),按照 JJF 1070 进行检验。

4 生产加工过程要求

应符合 GB 14881 的规定。

