

The People's Republic of China

EDICT OF GOVERNMENT

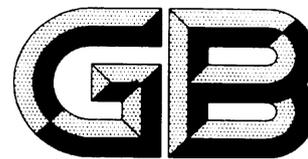
In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GB 19300 (2012) (Chinese): Hygienic
standard for roasted nuts



BLANK PAGE





中华人民共和国国家标准

GB 19300—XXXX

食品安全国家标准

坚果炒货食品

(征求意见稿)

201X-XX-XX 发布

201X-XX-XX 实施

中华人民共和国卫生部 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、GB 16326-2005相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了范围；
- 增加了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 污染物限量、真菌毒素限量分别直接引用 GB 2762、GB 2761的规定；
- 增加了农药残留限量；
- 修改了微生物限量；
- 增加了附录 A。

食品安全国家标准

坚果炒货食品

1 范围

本标准适用于坚果炒货食品。

2 术语和定义

2.1 坚果炒货食品

以果蔬籽、坚果等为主要原料，添加或不添加辅料，经干制、炒制、烘烤、油炸或其他加工工艺制成的生干和熟制食品。

2.2 果蔬籽

瓜、果、蔬菜的种子，包括葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆等。

2.3 坚果

具有坚硬外壳的乔木类植物种子，包括核桃、板栗、杏仁、扁桃仁、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、松籽等。

2.4 初加工

经过清洗、筛选、或去壳、或低温烘干等，对坚果、果蔬籽进行处理的过程。

2.5 霉变粒

籽仁出现异常色泽，且表面有霉斑或有异味的颗粒。

2.6 生干坚果与籽类

经干燥等初加工，而未进行熟制工艺加工的坚果、果蔬籽或其籽仁。

2.7 熟制坚果与籽类

以果蔬籽、坚果或其籽仁为主要原料，添加或不添加辅料，经烘炒、油炸、水煮或微波等熟制加工工艺制成的食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

熟制坚果与籽类的原料应符合生干坚果与籽类的要求及其他相应标准和有关规定。

3.2 感官要求

3.2.1 生干坚果与籽类的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 生干坚果与籽类的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	色泽均匀，具有该产品应有的色泽。	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、颗粒形态和杂质，嗅其气味，做出评价。霉变粒以个数比计，带壳产品去壳检验。
滋味、气味	滋味与气味纯正，不得有酸败等异味。	
霉变粒 ^a	带壳产品≤2%，去壳产品不得检出。	
杂质	无正常视力可见外来异物。	
^a 霉变粒计算方法如下： 用四分法从抽样样品中称取适量样品（约200粒），数其个数，带壳的剥开后，数其霉变粒数量，按下式计算霉变粒指标： $f = \frac{n_1}{n} \times 100\%$ 式中： f ——产品的霉变粒指标，单位为粒每100粒（%）； n_1 ——霉变粒个数； n ——称取适量样品的总个数。		

3.2.2 熟制坚果与籽类的感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 熟制坚果与籽类的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	色泽均匀，具有该产品应有的色泽。	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和杂质，嗅其气味，品尝滋味，做出评价。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，不得有酸败等异味。	
杂质	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 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	生干		熟制		
	坚果	果蔬籽	葵花籽类	其他类	
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.08	0.4	0.80	0.50	样品前处理见附录A，按GB/T 5009.37中规定的方法测定。
酸价（以脂肪计，KOH）/（mg/g） ≤	3				
二氧化硫含量/（g/kg） ≤	—	—	0.4		GB/T 5009.34

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中果蔬籽中的豆类应符合豆类的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，其中果蔬籽中的豆类应符合豆类的规定。

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定。

3.6.2 熟制坚果与籽类大肠菌群、霉菌和酵母限量应符合表 4 的规定。

表 4 熟制坚果与籽类大肠菌群、霉菌和酵母限量

项 目	限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）	检验方法
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 30	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌 ^a	≤ 25	GB 4789.15
酵母 ^a	≤ 25	GB 4789.15

^a仅适用于烘炒类熟制坚果与籽类食品。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

附录 A

酸价、过氧化值检测样品前处理方法

A.1 去壳

对于带壳坚果与籽类，应剥去外壳，取适量可食部分，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：将去壳后的籽仁用蒸馏水喷洒其表面，5min后，用手搓去绿色内膜，将去除干净绿色内膜的籽仁放在50℃左右的烘箱内烘至45min。

A.2 油脂提取

将粉碎后试样置于具塞三角瓶中，加30℃~60℃石油醚100mL，振摇1min放置12h，经盛有无水硫酸钠的漏斗过滤，滤液于60℃水浴上，挥尽石油醚，以备待用。提取油的量应满足GB/T 5009.37规定的方法的测定要求。
