



# 中华人民共和国国家标准

GB 19300—××××

## 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

(标准草案征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局

发布

## 前 言

本标准代替GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》。

本标准与GB 19300-2014相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 删除了分类；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量；
- 修改了食品添加剂要求，增加了产品中TBHQ检验要求备注；
- 增加了取可食部的检验要求
- 增加了其他要求；
- 修改了附录。

# 食品安全国家标准

## 坚果与籽类食品

### 1 范围

本标准适用于生干坚果与籽类原料、生干坚果与籽类即食食品、熟制坚果与籽类食品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 坚果

具有坚硬外壳的木本类植物的可食用种子，包括核桃、栗子、杏核、扁桃核（巴旦木）、山核桃（含碧根果）、开心果、腰果、银杏、香榧、山龙眼果（夏威夷果）、鲍鱼果、松籽、榛子等。

#### 2.2 籽（子）类

瓜、果、蔬菜、油料、谷麦等草本类植物的可食用种子，包括瓜子类（如葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、瓜蒌籽等）、花生、莲子、豆类（如蚕豆、豌豆、大豆、鹰嘴豆等）、芝麻、亚麻籽、奇亚籽、藜麦等。

#### 2.3 果（籽）仁

坚果、籽类去除外壳后的部分。

#### 2.4 坚果与籽类食品

以坚果、籽类或其果仁等为主要原料，添加或不添加辅料，经干制、烘炒、油炸或其他加工工艺制成的生干或熟制食品。

##### 2.4.1 生干坚果与籽类原料（非即食生干类）

经干燥等初加工，而未进行熟制工艺加工不直接食用的坚果、籽类或果仁。

##### 2.4.2 即食生干坚果与籽类食品（即食生干类）

以坚果、籽类或其果仁为主要原料（不包括不适宜加工成即食生干坚果与籽类食品的品类），经过清选、干燥、或杀菌等处理，未进行熟制工艺加工，可直接食用的包装类坚果与籽类食品。

##### 2.4.3 熟制坚果与籽类食品（熟制类）

以坚果、籽类或其果仁为主要原料，添加或不添加辅料，经蒸煮、烘炒、油炸、其他等一种或多种熟制加工工艺制成的食品。

#### 2.5 霉变粒

外壳或果仁出现霉斑的坚果、籽类。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应符合相应食品安全标准和（或）有关规定。

#### 3.2 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	具有该品种应有的滋味与气味，不得有酸败等异味	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察杂质，嗅其气味，品尝滋味，做出评价。霉变粒以粒数比计，具体检验方法见附录 A。
霉变粒/%		
带壳坚果与籽类（含带衣腰果） ≤ 坚果与籽类果仁 ≤	2.0 0.5	
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 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检验方法 <sup>b</sup>
	生干类		熟制类		
	坚果	籽类	葵花籽、花生除外	葵花籽、花生	
过氧化值 <sup>a</sup> （以油脂计）/（g/100g） ≤	0.08	0.40	0.50	0.80	GB 5009.227
酸价 <sup>a</sup> （以油脂计，KOH）/（mg/g） ≤	3				GB 5009.229
二氧化硫含量 <sup>c</sup> /（g/kg） ≤	0.05				GB 5009.34 中第三法（离子色谱法）
<sup>a</sup> 脂肪含量低于 5% 的食品，其酸价、过氧化值不作要求。 <sup>b</sup> 样品前处理：油料型籽类如生芝麻采用直接压榨方式，榨取植物油进行酸价测定；含有绿色内膜的籽仁（如：南瓜籽、瓜蒌籽等）样品检测时，将去壳后的籽仁用三级水喷洒其表面，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℃ 的烘箱内烘至 45min 进行酸价和过氧化值的检测。 <sup>c</sup> 产品配料中标注了二氧化硫类配料的除外。					

#### 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 中坚果与籽类的规定。

3.4.2 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 中坚果与籽类的规定。

#### 3.5 农药残留限量

生干坚果与籽类原料农药残留量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.6.2 非商业无菌生产的产品，散装即食食品致病菌限量应符合 GB 31607 的规定；预包装食品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，预包装食品中的熟制坚果与籽类以及即食生干坚果与籽类食品微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法 <sup>a</sup>
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (MPN/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 第二法
霉菌 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
<sup>b</sup> 仅适用于烘炒类工艺加工的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。

**注：**坚果与籽类食品中抗氧化剂（如 TBHQ）的检验应提取油脂（其中带壳产品应取可食部提油），按 GB 5009.32 方法检验油脂中抗氧化剂的含量计为终产品的含量。

3.8 除感官要求外，其他技术指标的检测均取可食部进行检验。

### 4 其他

4.1 添加菌种的产品标签应标明菌种含量，添加菌种的产品菌种的含量应 $\geq 10^6$ CFU/g。

4.2 需冷藏贮存和运输的产品应在标签上标识贮存和运输条件。

## 附录 A

## 霉变粒检验方法

小粒和中粒坚果与籽类食品抽样1kg~2kg，大粒和特大粒坚果与籽类食品抽样3kg~5kg，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 $n_1$ 。其中带壳产品、带衣产品（如紫衣腰果、带皮蚕豆等）应先挑出外壳或外种皮霉变颗粒，剩下颗粒剥开后，查看并挑出霉变果仁（宜去除外种衣查看），再将外壳或外种皮霉变颗粒加上果仁霉变颗粒，合计为带壳产品霉变颗粒。不带壳的产品直接挑出果仁霉变颗粒，计数( $n_1$ )，按下式计算霉变粒指标：

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

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、大豆、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