

团体标准

T/FSS XXXX—2025

佛山标准 什锦果仁

Foshan standard Mixed nuts with fruit products and seeds

（征求意见稿）

2025-XX- XX 发布

2025- XX - XX 实施

佛山市佛山标准和卓越绩效管理促进会

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。

请注意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专利的责任。

本文件由XX提出。

本文件由XX归口。

本文件起草单位：XX。

本文件主要起草人：XX。

引 言

佛山标准是佛山市为推动制造业高质量发展，打造的系列先进标准。

佛山标准倡导“标准决定质量，只有高标准才有高质量”的理念，坚持“国内领先、国际先进”定位，聚焦佛山制造业重点产业优势产品，对标国内国际先进标准，围绕消费升级方向，提升标准和质量水平，增加优质产品供给，以高标准打造中国制造品质高地，满足人民日益增长的美好生活需要。

什锦果仁

1 范围

本文件规定了什锦果仁的技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯及管理体系要求。

本文件适用于符合3.1的什锦果仁的生产和经营。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 16325 干果食品卫生标准
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29647 坚果与籽类炒货食品良好生产规范
GB/T 39947 食品包装选择及设计
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

什锦果仁 mixed nuts with fruit products and seeds

以两种或两种以上去壳坚果与籽类食品为主要原料，添加或不添加水果干制品、蜜饯，经分选、混合、包装而制成的混合果仁制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 坚果与籽类食品应符合 GB 19300 要求，带壳类原料应去壳，并保持完整形态。

4.1.2 水果干制品应符合 GB 16325 要求。

4.1.3 蜜饯应符合 GB 14884 要求。

4.1.4 其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
组织形态	具有各品种应有的形态，无虫蛀、无霉变
色泽	具有各品种应有的色泽，无明显焦色和杂色
滋味、气味	具有各品种应有的滋味和气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	
	混合装	坚果类和水果类分离装
水分/(g/100g)	≤ 14.0	5.0（坚果类），20.0（水果类）
坚果果仁含量/(g/100g)	≥	40
霉变粒/（粒/100粒）	≤	0.5
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤	3
过氧化值 ^a （以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.50
^a 酸价和过氧化值只针对坚果及籽类部分进行要求。		

4.4 污染物、真菌毒素和农药残留限量

应符合GB 2762、GB 2761、GB 2763和GB 2763.1的要求。

4.5 微生物限量

应符合GB 19300和GB 14884中相关的要求。

4.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产要求

应符合GB 14881和GB/T 29647的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

取适量试样置于清洁、干燥的白色瓷盘中,在自然光下检查有无异物，观察其色泽和组织形态，嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行。

6.2.2 坚果果仁含量

取500g以上产品，称其质量，计为总样品质量，挑出其中的坚果果仁并称其质量，将坚果果仁质量与总样品质量比值，按质量百分比计算。

6.2.3 霉变粒

按GB 19300-2014中附录A规定的方法进行。

6.2.4 酸价

按GB 5009.229规定的方法进行。

6.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法进行。

6.3 污染物、真菌毒素和农药残留检验

按GB 2762、GB 2761、GB 2763和GB 2763.1规定的方法测定。

6.4 微生物检验

按GB 19300和GB 14884规定的方法进行。

6.5 净含量偏差检验

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一班次、同一批原料、同一生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

净含量按JJF 1070规定进行，其它项目检验应自包装完好的产品随机抽取。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、酸价、过氧化值、微生物限量（菌落总数和大肠菌群）、净含量和标签。

7.4 型式检验

型式检验项目包括本文件第4章规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品或该次型式检验符合本文件的规定。

7.5.2 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中双倍取样对不符合项复检一次，判定以复检结果为准，若仍有一项指标不合格，判该该批产品为不合格品或该次型式检验不符合本文件的规定。

8 标签标识

8.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，且标注坚果占比。

8.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装

包装应符合 GB/T 39947 的规定。

10 运输和贮存

10.1 运输车辆应符合卫生要求。产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时应小心轻放，严禁抛掷。

10.2 产品应贮存于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的仓库内。应注意防潮、防霉、防鼠虫，不应与有毒有害物品一起堆放。产品贮存应有垫板，堆垛应离墙 30cm 以上，离地面 20cm 以上。

11 质量承诺

11.1 在正常运输和贮存的情况下，若在产品保质期内出现产品质量问题，生产商应予以免费更换。

11.2 在 24h 内对客户诉求做出响应。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）
 - [2] 食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号
-