



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所谓的炒货食品。

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。