



411363S-2017



新郑市宏大大枣业有限公司企业标准

Q/XHD 0001S-2017

核心枣（核桃仁夹心枣）

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

新郑市宏大大枣业有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新郑市宏大枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵建强、李肖蕾。

附录A为本标准引用标准文件

H N

Q B

核心枣（核桃仁夹心枣）

1 范围

本标准规定了核心枣（核桃仁夹心枣）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核心枣（核桃仁夹心枣）为原料，经分装、包装而成核心枣（核桃仁夹心枣）。

2要求

2.1 原料

2.1.1 核心枣（核桃仁夹心枣）应符合 Q/ZYS 0005S 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2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	试验方法
性 状	枣状、有核桃仁夹心	取样品中1袋，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	有枣和核桃仁应有的色泽	
气 味	有红枣香味，无异味	
滋 味	有核桃仁夹心枣特有的滋味，甜香味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3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
酸价 ^a (以脂肪计)，(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计)，g/100g	≤ 0.08	GB 5009.227
总糖，g/100g	≥ 50.0	GB 5009.8
水分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数，CFU/g ≤	1000	GB 4789. 2
大肠菌群，MPN/g ≤	0. 3	GB 4789. 3
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
霉菌，CFU/g ≤	25	GB 4789. 15
酵母，CFU/g ≤	25	GB 4789. 15

2. 5净含量及允许短缺量

净含量及及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2. 6其它要求

污染物应符合GB 2762的规定；农药最大残留应符合GB 2763的规定。

2. 7食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881食品生产通用卫生规范的规定。

编制说明

核心枣（核桃仁夹心枣）是以核心枣（核桃仁夹心枣）为原料，经分装、包装而成核心枣（核桃仁夹心枣）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《GB/T 5835干制红枣》、《GB 16325 干果食品卫生标准》、《GB/T 26150 免洗红枣》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新郑市宏大大枣业有限公司

2017年05月24日