



416679S-2020



郑州夜白食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0002S-2020

夹心枣

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

郑州夜白食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由郑州夜白食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾宇航。

H N

Q B

夹心枣

1 范围

本标准规定了夹心枣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以免洗红枣（经去核）或去核的免洗红枣为原料，填充〔坚果及其籽类〔核桃仁（生或熟）、栗子仁（熟）、桃仁（熟）、腰果（熟）、扁桃仁（熟）、花生仁（生或熟）〕、水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干）〕中的一种或几种，经包装而成的可直接食用的夹心枣。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 免洗红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.2 坚果及其籽类（核桃仁、栗子仁、桃仁、腰果、扁桃仁、花生仁）应符合GB 19300的规定。

2.1.3 水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干）应符合GB/T 23787或GB 16325的规定。

2.1.4 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	检验方法
性 状	枣状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	枣体深红色或紫红色，枣心具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
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
水分, g/100g	≤ 28	GB 5009.3
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0（仅对夹心枣中添加的核桃仁、桃仁、腰果、扁桃仁进行检测）	GB 5009.22

		20.0 (仅对夹心枣中添加的花生仁进行检测)	
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3 (对夹心枣中添加的坚果及籽类进行检测)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.08 (对夹心枣中添加的生核桃仁进行检测)	GB 5009.227
		0.40 (对夹心枣中添加的生花生仁进行检测)	
		0.50 (对夹心枣中添加的熟核桃仁、熟桃仁、熟腰果、熟扁桃仁、熟花生仁进行检测)	
展青霉素, μg/kg	≤	50 (对夹心枣中添加的山楂干进行检测)	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3MPN 计数法

注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以免洗红枣（经去核）或去核的免洗红枣为原料，填充（坚果及其籽类[核桃仁（生或熟）、栗子仁（熟）、桃仁（熟）、腰果（熟）、扁桃仁（熟）、花生仁（生或熟）]、水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干）}中的一种或几种，经包装而成的可直接食用的夹心枣。

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，制订本企业标准，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。

郑州夜白食品有限公司