



416806S-2020



鲜箭（河南）食品有限公司企业标准

Q/XHS 0003S-2020

夹心枣

2020-11-19 发布

2020-11-19 实施

鲜箭（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由鲜箭（河南）食品有限公司提出。

本标准起草单位：鲜箭（河南）食品有限公司。

本标准主要起草人：赵亚伟、蒋静静。

H N

Q B

夹心枣

1 范围

本标准规定了夹心枣的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、烘干、杀菌、填充巴旦木仁(熟)、核桃仁(生)、花生仁(熟)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)、水果干(葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红桃干、红提干、红枣干、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、蓝莓干、椰干、枸杞中的一种或几种)、重瓣红玫瑰中的一种或几种、用或不用麦芽糖粘制芝麻、包装(或真空包装)制成的可直接食用的夹心枣。

根据添加夹心原料不同夹心枣可分为：花生夹心枣、杏仁夹心枣、核桃夹心枣、腰果夹心枣、巴旦木夹心枣、核桃玫瑰夹心枣、水果干夹心枣

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。

2.1.2 巴旦木仁(熟)、核桃仁(生)、花生仁(熟)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红桃干、红提干、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、蓝莓干、椰干、枸杞应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品正常的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无其他异味	
滋味	具有本品特有的滋味	

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巴旦木仁(熟)、核桃仁(生)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)进行检测]	GB 5009.22
	20.0 [仅对夹心枣中添加的花生仁(熟)进行检测]	
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3 [对夹心枣中添加的巴旦木仁(熟)、核桃仁(生)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)、花生仁(熟)进行检测]	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	0.08 (对夹心枣中添加的核桃仁(生)进行检测)	GB 5009.227
	0.50 [对夹心枣中添加的巴旦木仁(熟)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)、花生仁(熟)进行检测]	
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (对夹心枣中添加的山楂干、苹果干进行检测)	GB 5009.185
氰化物 (以 HCN 计), mg/kg	≤ 0.05 [对夹心枣中添加的杏仁(熟)进行检测]	GB 5009.36

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

^a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

夹心枣是以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、烘干、杀菌、填充巴旦木仁(熟)、核桃仁(生)、花生仁(熟)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)、水果干(葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红桃干、红提干、红枣干、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、蓝莓干、椰干、枸杞中的一种或几种)、重瓣红玫瑰中的一种或几种、用或不用麦芽糖粘制芝麻、包装(或真空包装)制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，参照相关国家标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鲜箭(河南)食品有限公司

H N
Q B