



416835S-2020



河南金翠蓝食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2020

即食枣制品

2020-11-24 发布

2020-11-24 实施

河南金翠蓝食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南金翠蓝食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李国卿。

H N

Q B

即食枣制品

1 范围

本标准规定了即食枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、去核、清洗、填充或不填充熟制腰果、熟制花生仁、熟制葵花籽仁、熟制松籽仁、熟制杏仁、熟制开心果仁、熟制核桃仁、葡萄干、山楂条中的一种，经调味（芝麻、白砂糖或麦芽糖浆、奶油、乳粉、辣椒粉中的多种按一定比例混合）或不调味、烘干或油炸（水泡、冷冻成型、棕榈油油炸、晾晒）、包装而成的即食枣制品。

根据原料及工艺不同即食枣制品可分为：无核红枣、香酥枣（烘干）、香酥枣（油炸）、香心枣（夹心枣）、奶油枣、芝麻枣、麻辣枣。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 熟制腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 熟制花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟制葵花籽仁应符合 SB/T 10553 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 熟制松籽仁应符合 SB/T 10672 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 熟制开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 熟制杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 熟制核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.15 山楂条应符合 GB 14884 和 GB/T 31318 的规定。
- 2.1.16 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 、滋 味	具有产品应有的气、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	无核红枣、香心枣(夹心枣) ≤	25.0	GB 5009.3
	除无核红枣、香心枣(夹心枣)以外的产品 ≤	10.0	
灰分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
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	香心枣(夹心枣)(含有熟制葵花籽的产品)(仅测果仁) ≤	0.8	GB 5009.227
	香心枣(夹心枣)(不含熟制葵花籽的产品)(仅测果仁) ≤	0.5	
	香酥枣(油炸) ≤	0.25	
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	含花生的产品 ≤	10.0	GB 5009.22
	不含花生的产品 ≤	5.0	GB 5009.22
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于香酥枣(油炸)、香心枣(夹心枣)产品。 b 仅适用于香酥枣(油炸)、香心枣(夹心枣)产品。 c 适用于添加山楂条的产品的检测。			

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 ≤ (仅适用于油炸产品)	1000				GB 4789.2
菌落总数, CFU/g ≤ (仅适用于非油炸产品)	10000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g ≤ (仅适用于油炸产品)	30				GB 4789.3 MPN 计数法
大肠菌群, CFU/g (仅适用于非油炸产品)	5	2	10	100	GB 4789.3 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
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、去核、清洗、填充或不填充熟制腰果、熟制花生仁、熟制葵花籽仁、熟制松籽仁、熟制杏仁、熟制开心果仁、熟制核桃仁、葡萄干、山楂条中的一种，经调味（芝麻、白砂糖或麦芽糖浆、奶油、乳粉、辣椒粉中的多种按一定比例混合）或不调味、烘干或油炸（水泡、冷冻成型、棕榈油油炸、晾制）、包装而成的即食枣制品。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 16325《干果食品卫生标准》要求，制订了本企业标准，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。

河南金翠蓝食品有限公司