



417111S-2020



夏邑县亦淘食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2020

夹心枣

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

夏邑县亦淘食品有限公司 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。

本标准由夏邑县亦淘食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王彦龙。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/XYS 0002S-2019。

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。

本标准适用于以红枣为原料，经拣选、清洗、去核，填充{坚果及其籽类[核桃仁(生或熟)、花生仁(生或熟)、芝麻(熟)、腰果(熟)、巴旦木(熟)、板栗仁(熟)、杏仁(熟)、桃仁(熟)中的一种或几种]、水果制品(葡萄干、猕猴桃干、提子干、枸杞、芒果干、菠萝干、香蕉片、桃干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、山楂干、山楂条、山楂糕、桑葚干、乌梅干)中的一种或几种}中的一种或几种，沾裹或不沾裹[麦芽糖浆、麦芽糖、果葡糖浆、黄油、棉花糖、乳粉、炼乳粉、芝士粉、稀奶油、酸奶、奶油、食用盐、巧克力中的一种或几种，混合或不混合]，经烘干或不烘干、包装而成的夹心枣。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 坚果及其籽类[核桃仁(生或熟)、花生仁(生或熟)、芝麻(熟)、腰果(熟)、巴旦木(熟)、板栗仁(熟)、杏仁(熟)、桃仁(熟)]应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 水果制品(葡萄干、猕猴桃干、提子干、枸杞、芒果干、菠萝干、香蕉片、桃干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、山楂干、山楂条、山楂糕、桑葚干、乌梅干)应符合 GB 16325 或 GB 14884 的规定。

2.1.5 麦芽糖浆、麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.8 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。

2.1.9 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。

2.1.10 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。

2.1.11 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.12 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.15 酸奶应符合 GB 19302 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1袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。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	无肉眼可见的外来杂质。	

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	≤ 35	GB 5009.3
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.08 (生核桃仁)	GB 5009.227
	≤ 0.4 (生花生仁)	
	≤ 0.5 (熟制坚果籽类)	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 (适用于花生仁的检验)	GB 5009.22
	≤ 5.0 (适用于除花生仁外的坚果籽类的检验)	
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (适用于山楂条、山楂干、山楂糕的检验)	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；铅指标适用于产品的混合检验。		
a 酸价、过氧化值适用于除板栗仁外的坚果籽类。		

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 ^b , CFU/g	5	2	50000	200000	GB 4789.2
菌落总数 ^c , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定; b 仅适用于使用乳粉的产品; c 不适用于使用乳粉或活菌型发酵配料的产品; d 仅适用于使用芝士粉的产品; 注: 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标不适用于散装产品。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(不适用于散装产品, 以及使用活菌型发酵配料的产品)、大肠菌群(不适用于散装产品)。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，经拣选、清洗、去核，填充{坚果及其籽类[核桃仁(生或熟)、花生仁(生或熟)、芝麻(熟)、腰果(熟)、巴旦木(熟)、板栗仁(熟)、杏仁(熟)、桃仁(熟)中的一种或几种]、水果制品(葡萄干、猕猴桃干、提子干、枸杞、芒果干、菠萝干、香蕉片、桃干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、山楂干、山楂条、山楂糕、桑葚干、乌梅干)中的一种或几种}中的一种或几种，沾裹或不沾裹[麦芽糖浆、麦芽糖、果葡糖浆、黄油、棉花糖、乳粉、炼乳粉、芝士粉、稀奶油、酸奶、奶油、食用盐、巧克力中的一种或几种，混合或不混合]，经烘干或不烘干、包装而成的夹心枣。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，参照相关标准，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县亦淘食品有限公司

QB