



417112S-2020



新郑市正好枣业有限公司企业标准

Q/XZZ 0006S-2020

# 调味夹心枣

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

新郑市正好枣业有限公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由新郑市正好枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高宝珠、徐冰冰、刘帅、孙萌萌。

本标准自发布之日起替代 Q/XZZ 0006S-2017。

H N

Q B

# 调味夹心枣

## 1 范围

本标准规定了调味夹心枣的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红枣或椰枣为原料，经挑选、去核、清洗，直接填充坚果籽类【核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木（熟）、山核桃仁（生或熟）、花生（生或熟）、碧根果（熟）、杏仁（熟）、开心果（熟）、葵花子（熟）、南瓜子（熟）、西瓜子（熟）、松子（熟）、夏威夷果（熟）、板栗（熟）中的一种或几种】、蔓越莓干（蔓越莓肉）、芒果干、杏干、草莓干、苹果干、桃干、菠萝干、荔枝干、桂圆干（桂圆肉）、香蕉片、无花果干（片）、酸梅（乌梅）干、黑加仑、猕猴桃干、山楂、山楂糕、葡萄干、枸杞中的一种或几种，或沾裹黑芝麻、白芝麻、鸡精、白砂糖、乳粉、玉米淀粉、花椒、孜然粉、食醋、辣椒、大豆油、葵花籽油、食用盐、黄油、棉花糖、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、奶酪、酸奶、奶油、麦芽糖、麦芽糖浆、果糖、巧克力中的几种或多种按一定比例混合，经烘干或不烘干、包装而成可直接食用的调味夹心枣。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料

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 椰枣应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 花生应符合 GB 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 核桃仁、腰果、巴旦木、山核桃仁、花生、碧根果、杏仁、开心果、葵花子、南瓜子、西瓜子、松子、夏威夷果、板栗应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 蔓越莓干（蔓越莓肉）、芒果干、杏干、草莓干、苹果干、桃干、菠萝干、荔枝干、桂圆干（桂圆肉）、香蕉片、无花果干（片）、酸梅（乌梅）干、黑加仑、猕猴桃干、山楂、山楂糕应符合 GB 16325 或 GB 14884 的规定。

2.1.7 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。

2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 大豆油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.21 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.24 芝士粉、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.25 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.26 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.29 巧克力应符合 GB 9678.2 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	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	具有产品混合后应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无哈喇味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.6	GB 5009.12
总糖，g/100g	≥	18.0	GB 5009.8
水分，g/100g	≤	30.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤	0.08（生核桃仁、生山核桃仁）	GB 5009.227
		0.4（生花生仁）	
		0.5（熟制坚果籽类）	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	20.0（花生仁）	GB 5009.22
		5.0（除花生仁外的其它坚果籽类）	
展青霉素，μg/kg	≤	50（适用于苹果干、山楂、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。			
a 酸价、过氧化值适用于除板栗外的坚果籽类。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> ，CFU/g	5	2	50000	200000	GB 4789.2
菌落总数 <sup>c</sup> ，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>d</sup> ，/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 仅适用于使用奶酪或芝士粉的产品；					
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 食品生产加工过程中的卫生要求

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（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）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红枣或椰枣为原料，经挑选、去核、清洗，直接填充坚果籽类【核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木（熟）、山核桃仁（生或熟）、花生（生或熟）、碧根果（熟）、杏仁（熟）、开心果（熟）、葵瓜子（熟）、南瓜子（熟）、西瓜子（熟）、松子（熟）、夏威夷果（熟）、板栗（熟）中的一种或几种】、蔓越莓干（蔓越莓肉）、芒果干、杏干、草莓干、苹果干、桃干、菠萝干、荔枝干、桂圆干（桂圆肉）、香蕉片、无花果干（片）、酸梅（乌梅）干、黑加仑、猕猴桃干、山楂、山楂糕、葡萄干、枸杞中的一种或几种，或沾裹黑芝麻、白芝麻、鸡精、白砂糖、乳粉、玉米淀粉、花椒、孜然粉、食醋、辣椒、大豆油、葵花籽油、食用盐、黄油、棉花糖、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、奶酪、酸奶、奶油、麦芽糖、麦芽糖浆、果糖、巧克力中的几种或多种按一定比例混合，经烘干或不烘干、包装而成可直接食用的调味夹心枣。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市正好枣业有限公司

QB