



417203S-2020



新郑市良宝源枣业有限公司企业标准

Q/XLZ 0004S-2020

夹心枣

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

新郑市良宝源枣业有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市良宝源枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史振铎。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核，填充山楂条、山楂糕、猕猴桃干、山药、葡萄干、花生仁（熟）、核桃仁（生或熟）、巴达木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）中的一种或几种后，沾裹或不沾裹（棉花糖、巧克力、低聚异麦芽糖、麦芽糖、麦芽糖浆、奶酪、炼乳中的一种或几种，加入或不加入食用盐、奶粉中的一种或几种，经混合或不混合），直接包装或加仁后挤压、裁边成型后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 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 山楂条、山楂糕、猕猴桃干、葡萄干应符合 GB 16325 或 GB 14884 的规定。

2.1.4 山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 花生仁（熟）、核桃仁（生或熟）、巴达木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。

2.1.7 巧克力应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。

2.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 奶酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.11 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.12 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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，

色 泽	具有产品混合后应有的色泽	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
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	≤ 0.8	GB 5009.12
水分，g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	0.08（生核桃仁）	GB 5009.227
	0.5（熟制坚果籽类）	
黄曲霉毒素 B ₁ ，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（山楂条、山楂糕）	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 酸价、过氧化值仅适用于坚果、籽类的检测。		

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 ^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 仅适用于使用奶酪的产品；
- 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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为原料，经挑选、清洗、烘干、去核，填充山楂条、山楂糕、猕猴桃干、山药、葡萄干、花生仁（熟）、核桃仁（生或熟）、巴达木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）中的一种或几种后，沾裹或不沾裹（棉花糖、巧克力、低聚异麦芽糖、麦芽糖、麦芽糖浆、奶酪、炼乳中的一种或几种，加入或不加入食用盐、奶粉中的一种或几种，经混合或不混合），直接包装或加仁后挤压、裁边成型后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，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。

新郑市良宝源枣业有限公司

QHNB