



417220S-2020



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0035S-2020

---

# 涂层枣制品

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

---

好想你健康食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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》的规定编写。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵树新、徐娟、李永幸、李红、李洋

H N

Q B

# 涂层枣制品

## 1 范围

本标准规定了涂层枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣或椰枣为主要原料,红枣去核后内部填充或不填充花生仁(生、熟)、核桃仁(生、熟)、山核桃仁(熟)、杏仁(熟)、腰果(熟)、开心果(熟)、巴旦木(熟)、榛子仁(熟)、夏威夷果仁(熟)、芝麻(熟)、葵花籽仁(熟)、山楂糕、葡萄干、枸杞、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、阿胶、生姜、桂圆中的一种或多种,配以麦芽糖醇、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐、棉花糖、黄油、乳粉、明胶、低聚木糖、巧克力、可可粉、抹茶粉、芝士粉、草莓粉、蓝莓粉、椰蓉、花生碎、芝麻、核桃碎、奥利奥碎(饼干碎)、膨化谷物碎、燕麦片、葡萄干碎、枸杞碎、蔓越莓干碎、蓝莓干碎、桂花、重瓣红玫瑰中的一种或几种;经过预处理、熬糖、调配、裹粉、冷却、烘干或不烘干、包装等工艺制成的可直接食用的涂层枣制品。

按原料不同,分为:巧克力涂层枣制品、棉花糖奶油涂层枣制品、软糖涂层枣制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 红枣、椰枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 核桃仁、山核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 榛子仁、夏威夷果仁、芝麻、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 山楂糕、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干应符合 GB 14884 的规定。

- 2.1.10 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.12 重瓣红玫瑰应符合《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。
- 2.1.13 茉莉花、桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 阿胶、生姜、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.21 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.23 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 芝士粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.28 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.29 草莓粉、蓝莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.30 花生碎、核桃碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 奥利奥碎（饼干碎）应符合 GB/T 20980 和 GB 7100 的规定。
- 2.1.33 膨化谷物碎应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.34 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.35 葡萄干碎、枸杞碎、蔓越莓干碎、蓝莓干碎应符合 GB 16325 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盒(袋), 倒入洁净白瓷盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽, 嗅其气味, 并检查有无外来杂质, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味
色泽	具有产品相应的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味、滋味, 无哈喇味, 不得有异味	
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	
	坚果及籽类			干果、其他		
	生干		熟制			
	坚果	籽类				
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.08	0.4	0.5	—	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3			—	GB 5009.229
水分, g/100g	≤	25				GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8				GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0				GB 5009.22
展青霉素, μg/kg(仅适用于添加山楂干、山楂糕的产品)	≤	25				GB 5009.185

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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

注: 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

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 、GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 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、酸价（仅适用于坚果及籽类）、过氧化值（仅适用于坚果及籽类）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红枣或椰枣为主要原料,红枣去核后内部填充或不填充花生仁(生、熟)、核桃仁(生、熟)、山核桃仁(熟)、杏仁(熟)、腰果(熟)、开心果(熟)、巴旦木(熟)、榛子仁(熟)、夏威夷果仁(熟)、芝麻(熟)、葵花籽仁(熟)、山楂糕、葡萄干、枸杞、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、阿胶、生姜、桂圆中的一种或多种,配以麦芽糖醇、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐、棉花糖、黄油、乳粉、明胶、低聚木糖、巧克力、可可粉、抹茶粉、芝士粉、草莓粉、蓝莓粉、椰蓉、花生碎、芝麻、核桃碎、奥利奥碎(饼干碎)、膨化谷物碎、燕麦片、葡萄干碎、枸杞碎、蔓越莓干碎、蓝莓干碎、桂花、重瓣红玫瑰中的一种或几种;经过预处理、熬糖、调配、裹粉、冷却、烘干或不烘干、包装等工艺制成的可直接食用的涂层枣制品。

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》的规定,制订本企业标准,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。

好想你健康食品股份有限公司

Q B