



417225S-2020



河南百家客食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2020

# 大枣坚果制品

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

河南百家客食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南百家客食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙晓转、张红勋。

H N

Q B

# 大枣坚果制品

## 1 范围

本标准规定了大枣坚果制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以无核干制红枣和熟制坚果与籽类食品（杏仁、花生仁、核桃仁、腰果、开心果、巴旦木）的一种或多种为主要原料，大枣经前处理、去核，用熟制坚果与籽类食品（杏仁、花生仁、核桃仁、腰果、开心果、巴旦木中的一种或几种）填充，再经粘裹（麦芽糖或棉花糖熬制后加黄油调配）、裹粉（用奶粉或炼乳粉）、冷却、包装加工而成的大枣坚果制品。

根据产品中原料的不同可以分为以下品种：大枣杏仁制品、大枣花生仁制品、大枣核桃仁制品、大枣腰果制品、大枣开心果制品、大枣巴旦木制品、大枣杏仁花生仁制品、大枣腰果开心果制品、大枣开心果巴旦木制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 熟制坚果与籽类食品（杏仁、花生仁、核桃仁、腰果、开心果、巴旦木）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 无核干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 黄油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 棉花糖应符合 SB/T 10104 的规定。

2.1.6 奶粉、炼乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 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    | 具有产品的正常形态，无霉变，无虫蛀         | 从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、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                 |   |
| 气味、滋味 | 具有相应产品应有的气、滋味，无酸败，无异味，无异嗅 |   |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质               |   |
|       |                           |   |

### 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                   | ≤ | 25.0             | GB 5009.3   |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g        | ≤ | 3.0 (仅适用于坚果与籽类)  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g          | ≤ | 0.50 (仅适用于坚果与籽类) | GB 5009.227 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg           | ≤ | 0.5              | GB 5009.11  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg           | ≤ | 0.8              | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ | 5.0 (仅适用于坚果与籽类)  | GB 5009.22  |
| *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  |   |                  |             |

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |      |     |      | 检验方法              |
|--|-----------------------|------|-----|------|-------------------|
|  | n                     | c    | m   | M    |                   |
| 大肠菌群, CFU/g  | 5                     | 2    | 10  | 100  | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 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    |
| 菌落总数, CFU/g  | ≤                     | 1000 |     |      | GB 4789.2         |
| 霉菌, CFU/g  | ≤                     | 25   |     |      | GB 4789.15        |
| 注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。 |                       |      |     |      |                   |

## 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

生产加工过程的卫生应符合 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; 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

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以无核干制红枣和熟制坚果与籽类食品（杏仁、花生仁、核桃仁、腰果、开心果、巴旦木）的一种或多种为主要原料，大枣经前处理、去核，用熟制坚果与籽类食品（杏仁、花生仁、核桃仁、腰果、开心果、巴旦木中的一种或几种）填充，再经粘裹（麦芽糖或棉花糖熬制后加黄油调配）、裹粉（用奶粉或炼乳粉）、冷却、包装加工而成的大枣坚果制品。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

根据产品中原料的不同可以分为不同产品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南百家客食品有限公司

HBN  
QB