



417228S-2020



河南果臻妙食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2020

调味夹心枣

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

河南果臻妙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南果臻妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐振达。

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。

本标准适用于以无核红枣为原料，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）、榛子（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，沾裹熬制过的调味糖浆（以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶油、黑芝麻、白芝麻、鸡蛋、鸡蛋白粉、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，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 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 无核红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB 1532 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.5 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。

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

2.1.7 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

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

- 2.1.12 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.15 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.17 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 鸡蛋、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 奶味香精应符合 GB 30616 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	≤ 0.8	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	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	0.08（生核桃仁、生山核桃仁）	GB 5009.227
	0.4（花生仁）	
	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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	50 (苹果干、山楂、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、过氧化值仅适用于除板栗、榛子之外的坚果、籽类检测。			

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	\leq	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 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

本标准适用于以无核红枣为原料，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）、榛子（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，沾裹熬制过的调味糖浆（以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶油、黑芝麻、白芝麻、鸡蛋、鸡蛋白粉、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，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。

河南果臻妙食品有限公司

QB