



417231S-2020



鹤壁市祥隆食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2020

夹心枣

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

鹤壁市祥隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市祥隆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王红玲。

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。

本标准适用于以红枣为原料，经拣选、清洗、去核，填充{坚果及其籽类[核桃仁(生或熟)、花生仁(生或熟)、芝麻(熟)、腰果(熟)、巴旦木(熟)、板栗仁(熟)、杏仁(熟)、开心果仁(熟)、桃仁(熟)中的一种或几种]、水果制品(葡萄干、猕猴桃干、提子干、枸杞、芒果干、菠萝干、香蕉片、桃干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、山楂干、山楂条、山楂糕、桑葚干、乌梅干中的一种或几种)}中的一种或几种，沾裹或不沾裹[麦芽糖浆、麦芽糖、果葡糖浆、棉花糖、酸奶、黄油、稀奶油、奶油、巧克力、海藻糖中的一种或几种，加入或不加入乳粉、炼乳粉、芝士粉、芝麻、食用盐、鸡蛋白粉中的一种或几种，经混合或不混合]，经烘干或不烘干、包装而成的夹心枣。

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 坚果及其籽类[核桃仁(生或熟)、花生仁(生或熟)、芝麻(熟)、腰果(熟)、巴旦木(熟)、板栗仁(熟)、杏仁(熟)、开心果仁(熟)、桃仁(熟)]、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 水果制品(葡萄干、猕猴桃干、提子干、枸杞、芒果干、菠萝干、香蕉片、桃干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、山楂干、山楂条、山楂糕、桑葚干、乌梅干)应符合 GB 16325 或 GB 14884 的规定。

2.1.5 麦芽糖浆、麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.8 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。

2.1.9 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。

2.1.10 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。

2.1.11 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.12 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。

- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.15 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 酸奶应符合 GB 19302 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	≤ 35	GB 5009.3
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	0.08（生核桃仁）	GB 5009.227
	0.4（生花生仁）	
	0.5（熟制坚果籽类）	
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.6	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	20（仅适用于花生仁的检验）	GB 5009.22
	5.0（适用于除花生仁外的坚果籽类的检验）	
展青霉素，μg/kg	≤ 50（仅适用于山楂条、山楂干、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仁外的坚果籽类。		

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 ^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 ^d ，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 ^e ，/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 不适用于未沾裹辅料的产品； e 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2. 7 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经拣选、清洗、去核，填充{坚果及其籽类[核桃仁(生或熟)、花生仁(生或熟)、芝麻(熟)、腰果(熟)、巴旦木(熟)、板栗仁(熟)、杏仁(熟)、开心果仁(熟)、桃仁(熟)中的一种或几种]、水果制品(葡萄干、猕猴桃干、提子干、枸杞、芒果干、菠萝干、香蕉片、桃干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、山楂干、山楂条、山楂糕、桑葚干、乌梅干中的一种或几种)}中的一种或几种，沾裹或不沾裹[麦芽糖浆、麦芽糖、果葡糖浆、棉花糖、酸奶、黄油、稀奶油、奶油、巧克力、海藻糖中的一种或几种，加入或不加入乳粉、炼乳粉、芝士粉、芝麻、食用盐、鸡蛋白粉中的一种或几种，经混合或不混合]，经烘干或不烘干、包装而成的夹心枣。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市祥隆食品有限公司