



412757S-2021



河南省老枣农枣业有限公司企业标准

Q/HLZN 0001S-2021

夹心枣

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

河南省老枣农枣业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省老枣农枣业有限公司提出。

本标准由河南中测技术检测服务有限公司和河南省老枣农枣业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：崔瑞霞、赛平、常智勇。

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，经挑选、清洗、去核、烘干、填充【核桃仁（生干或熟制）、杏仁（熟制）、桃仁（熟制）、扁桃仁（巴达木仁）（熟制）、腰果仁（熟制）、开心果仁（熟制）、芝麻仁（熟制）、花生仁（生干或熟制）、水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、乌梅干中的一种或几种）】中的一种或几种、裹或不裹浆液（以白砂糖、巧克力、棉花糖、奶粉、人造奶油、奶油、芝麻、生活饮用水中的几种为原料，经混合，熬制成浆液）、烘干或不烘干、包装而成的即食夹心枣。

根据添加夹心的原料不同，产品分类如下：夹心枣、裹浆夹心枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.2 核桃仁（生干或熟制）、杏仁（熟制）、桃仁（熟制）、扁桃仁（巴达木仁）（熟制）、腰果仁（熟制）、开心果仁（熟制）、芝麻仁（熟制）、花生仁（生干或熟制）应符合GB 19300的规定。

2.1.3 水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、乌梅干）应符合GB 16325的规定。

2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.5 巧克力应符合GB 9678.2的规定。

2.1.6 棉花糖应符合GB 17399的规定。

2.1.7 奶粉应符合GB 19644的规定。

2.1.8 人造奶油应符合GB 19646的规定。

2.1.9 奶油应符合GB 19646的规定。

2.1.10 芝麻应符合GB 19300的规定。

2.1.11 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出 1 袋（盒），倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，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	具有本品应有的气味和滋味，无哈喇味	
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
水分, g/100g	≤ 30	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 【仅对夹心枣中添加的核桃仁、杏仁、桃仁、扁桃仁 (巴达木仁)、腰果仁、开心果仁、芝麻仁进行检测】	GB 5009.22
	20.0 (仅对夹心枣中添加的花生仁进行检测)	
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3 【对夹心枣中添加的核桃仁、杏仁、桃仁、扁桃仁 (巴达木仁)、腰果仁、开心果仁、芝麻仁、花生仁进行检测】	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ ^a 0.08 ^b 0.40 ^c 0.50	GB 5009.227
注:1: a仅适用于对夹心枣中添加的生干核桃仁进行检测; b仅适用于对夹心枣中添加的生干花生仁进行检测; c仅适用于对夹心枣中添加的核桃仁(熟制)、杏仁(熟制)、桃仁(熟制)、扁桃仁(巴达木仁)(熟制)、腰果仁(熟制)、开心果仁(熟制)、芝麻仁(熟制)、花生仁(熟制)进行检测。		
注2: *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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, 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
^b 霉菌, CFU/g	≤	50			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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 不适用于裹浆液的产品。					
注 2: 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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）和大肠菌群（不适用于散装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、烘干、填充【核桃仁（生干或熟制）、杏仁（熟制）、桃仁（熟制）、扁桃仁（巴达木仁）（熟制）、腰果仁（熟制）、开心果仁（熟制）、芝麻仁（熟制）、花生仁（生干或熟制）、水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、乌梅干中的一种或几种）】中的一种或几种、裹或不裹浆液（以白砂糖、巧克力、棉花糖、奶粉、人造奶油、奶油、芝麻、生活饮用水中的几种为原料，经混合，熬制成浆液）、烘干或不烘干、包装而成的即食夹心枣。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，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。

河南省老枣农枣业有限公司

Q B