



410133S-2021



商丘市鑫马生物科技有限公司企业标准

Q/SXS 0016S-2021

调味枣及坚果枣制品

2021-01-23 发布

2021-01-23 实施

商丘市鑫马生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市鑫马生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：关强、刘瑞玲、李德振、李楠、刘大双。

H N
Q B

调味枣及坚果枣制品

1 范围

本标准规定了调味枣及坚果枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、去核、清洗、填充或不填充熟制腰果、熟制花生仁、熟制葵花籽仁、熟制松籽仁、熟制杏仁、熟制开心果仁、熟制巴旦木仁、芝麻、熟制核桃仁、葡萄干、枸杞、山楂条、蔓越莓干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、荔枝干、提子干、柠檬干中的一种、调味（芝麻、白砂糖或麦芽糖浆、蜂蜜、奶油、乳粉、辣椒粉中的多种按一定比例混合）或不调味、烘干或不烘干、晾制、包装而成的调味枣及坚果枣制品。

根据原料及工艺不同可分为：香心枣(夹心枣)、调味枣、夹心调味枣。

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 熟制腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 熟制花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟制葵花籽仁应符合 SB/T 10553 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 熟制松籽仁应符合 SB/T 10672 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 熟制开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 熟制杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 熟制核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 葡萄干、蔓越莓干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、荔枝干、提子干、柠檬干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 山楂条应符合 GB 14884 和 GB/T 31318 的规定。
- 2.1.19 熟制巴旦木仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 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	具有产品特有的性状	取适量试样，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		≤ 35.0	GB 5009. 3
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.8	GB 5009. 12
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	熟制葵花籽	≤ 0.8	GB 5009. 227
	其他坚果籽类	≤ 0.5	
展青霉素 ^b ，μg/kg		≤ 20	GB 5009. 185
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	花生	≤ 10.0	GB 5009. 22
	其他坚果籽类	≤ 5.0	
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于坚果籽类的检测。			
b 适用于添加山楂条的产品的检测。			

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，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 ^b ，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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于调味枣及夹心调味枣的检验。					

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

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、去核、清洗、填充或不填充熟制腰果、熟制花生仁、熟制葵花籽仁、熟制松籽仁、熟制杏仁、熟制开心果仁、熟制巴旦木仁、芝麻、熟制核桃仁、葡萄干、枸杞、山楂条、蔓越莓干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、荔枝干、提子干、柠檬干中的一种、调味（芝麻、白砂糖或麦芽糖浆、蜂蜜、奶油、乳粉、辣椒粉中的多种按一定比例混合）或不调味、烘干或不烘干、晾制、包装而成的调味枣及坚果枣制品。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》的有关规定，参照相关标准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。

商丘市鑫马生物科技有限公司