



410163S-2021



夏邑县紫隆商贸有限公司企业标准

Q/XZS 0002S-2021

枣制品

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

夏邑县紫隆商贸有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县紫隆商贸有限公司提出。
本标准起草单位：夏邑县紫隆商贸有限公司。
本标准主要起草人：何玉柱、刘鹏飞。

H N
Q B

枣制品

1 范围

本标准规定了枣制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以免洗红枣为原料，经挑选、去核、分割，添加巴旦木仁(熟)、核桃仁(生)、花生仁(熟)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)、水果干(葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红桃干、红提干、免洗红枣干、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、山楂条、樱桃干、香蕉干、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、蓝莓干、椰干、枸杞、梨干、柠檬干、火龙果干、桃干、杏干中的一种或几种)、重瓣红玫瑰、桂花中的一种或几种，粘裹或不粘裹(蜂蜜、麦芽糖、炼乳、芝麻、棉花糖、乳粉、黄油、芝士粉、食用盐中的一种或几种)、经冷却、包装而成的可直接食用的枣制品。

根据添加夹心原料不同枣制品可分为：花生枣制品、杏仁枣制品、核桃枣制品、腰果枣制品、巴旦木枣制品、核桃玫瑰枣制品、水果干枣制品、核桃桂花枣制品、奶枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 和 GB 16325 的规定。

2.1.2 巴旦木仁(熟)、核桃仁(生)、花生仁(熟)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红桃干、红提干、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、蓝莓干、椰干、枸杞、梨干、柠檬干、火龙果干、桃干、杏干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定。

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

2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 桂花、山楂条应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 棉花糖应符合 SB/T 10104 的规定。

2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.11 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.12 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

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

2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.15 炼乳应符合 GB 13102 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品正常的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无其他异味	
滋味	具有本品特有的滋味	
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	≤ 25	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【仅对枣制品中添加的巴旦木仁(熟)、核桃仁(生)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)进行检测】	GB 5009.22
	20.0【仅对枣制品中添加的花生仁(熟)进行检测】	
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3【对枣制品中添加的巴旦木仁(熟)、核桃仁(生)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)、花生仁(熟)进行检测】	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	0.08【对枣制品中添加的核桃仁进行检测】	GB 5009.227
	0.50【对枣制品中添加的巴旦木仁(熟)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)、花生仁(熟)进行检测】	
展青霉素, μg/kg	≤ 50(对枣制品中添加的山楂干、山楂条、苹果干进行检测)	GB 5009.185
氰化物(以 HCN 计), mg/kg	≤ 0.05(对枣制品中添加的杏仁进行检测)	GB 5009.36

注：*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 ^b , CFU/g	5	2	50000	200000	GB 4789.2
菌落总数 ^d , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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

单核细胞增生李斯特氏菌 ^e ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行； b仅适用于使用乳粉的产品； d不适用于使用乳粉的产品； e仅适用于使用芝士粉的产品。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

枣制品是以免洗红枣为原料，经挑选、去核、分割，添加巴旦木仁(熟)、核桃仁(生)、花生仁(熟)、杏仁(熟)、腰果(熟)、夏威夷果仁(熟)、水果干(葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红桃干、红提干、免洗红枣干、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、山楂条、樱桃干、香蕉干、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、蓝莓干、椰干、枸杞、梨干、柠檬干、火龙果干、桃干、杏干中的一种或几种)、重瓣红玫瑰、桂花中的一种或几种，粘裹或不粘裹(蜂蜜、麦芽糖、炼乳、芝麻、棉花糖、乳粉、黄油、芝士粉、食用盐中的一种或几种)、经冷却、包装而成的可直接食用的枣制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县紫隆商贸有限公司