



413034S-2021



郑州市帅龙红枣食品有限公司企业标准

Q/ZSHS 0006S-2021

酥脆枣制品

2021-12-08 发布

2021-12-08 实施

郑州市帅龙红枣食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市帅龙红枣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李书团。

H N

Q B

酥脆枣制品

1 范围

本标准规定了酥脆枣制品的分类、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、清洗、烘干、去核、植物油（棕榈油、菜籽油、大豆油中的一种）油炸、脱油，沾裹或不沾裹麦芽糖浆和熟芝麻、包装而成可直接食用的酥脆枣制品。

根据原料不同酥脆枣制品分为：酥脆枣和芝麻酥脆枣。

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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 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	果型饱满，大小基本均匀	从样品中取出 100g，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物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品应有的气味和滋味	
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	≤ 30.0	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(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*该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	1000	10000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
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

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 规定。

2.6 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

应符合 GB 2761、GB 2762、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、大肠菌群的检验。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，经挑选、清洗、烘干、去核、植物油（棕榈油、菜籽油、大豆油中的一种）油炸、脱油，沾裹或不沾裹麦芽糖浆和熟芝麻、包装而成可直接食用的酥脆枣制品。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。

郑州市帅龙红枣食品有限公司

H N

Q B