



410025S-2021



漯河蔡记食品有限公司企业标准

Q/LCJ 0001S-2021

# 红枣制品

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

漯河蔡记食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河蔡记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：蔡进忠。

H N  
Q B

# 红枣制品

## 1 范围

本标准规定了红枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以免洗红枣为主要原料，经去核，加入核桃仁（熟）、葡萄干、葵花籽仁（熟）、熟制花生（仁）、熟制巴旦木、枸杞、腰果（熟）、芝麻（熟）、杏仁（熟）、开心果（熟）、南瓜子仁（熟）中的一种或几种，粘裹或粘裹（蜂蜜、麦芽糖、棉花糖、乳粉、黄油、芝士粉、食用盐中的一种或几种）后杀菌、包装等工艺制成的红枣制品。

根据辅料原料不同可分为：红枣核桃仁制品、红枣葡萄干制品、红枣葵花籽制品、红枣花生制品、红枣枸杞制品、红枣腰果制品、红枣芝麻制品、红枣杏仁制品、红枣开心果制品、红枣南瓜子制品、红枣巴旦木制品、奶枣制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.2 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。
- 2.1.4 葵花籽仁（熟）应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 熟制花生（仁）应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 熟制巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.8 腰果（熟）应符合 SB/T10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 芝麻（熟）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 杏仁（熟）应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 开心果（熟）应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 南瓜子仁（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 棉花糖应符合 SB/T 10104 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.18 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.20 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  | 具有本品应有的性状        | 取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，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，无异味 |                                              |
| 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   |
| 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 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g                                            | ≤ 3. 0 | GB 5009. 229 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g                                              | ≤ 0. 5 | GB 5009. 227 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                                                  | ≤ 5. 0 | GB 5009. 22  |
| 注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;<br>a 仅适用于核桃仁、葵花籽仁、花生仁、巴旦木、腰果、芝麻、杏仁、开心果、南瓜子仁的检测。 |        |              |

### 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法            |
|-------------------------------|-----------------------|---|-----|------|-----------------|
|                               | n                     | c | m   | M    |                 |
| 菌落总数, CFU/g ≤                 | 10000                 |   |     |      | GB 4789. 2      |
| 大肠菌群, MPN/g ≤                 | 0. 3                  |   |     |      | 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 第二法 |
| 注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 |                       |   |     |      |                 |

### 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

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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以免洗红枣为主要原料，经去核，加入核桃仁（熟）、葡萄干、葵花籽仁（熟）、熟制花生（仁）、熟制巴旦木、枸杞、腰果（熟）、芝麻（熟）、杏仁（熟）、开心果（熟）、南瓜子仁（熟）中的一种或几种，粘裹或粘裹（蜂蜜、麦芽糖、棉花糖、乳粉、黄油、芝士粉、食用盐中的一种或几种）后杀菌、包装等工艺制成的红枣制品。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，制订了本企业标准，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。

漯河蔡记食品有限公司

H N  
Q B