



410261S-2021



新郑市康达枣业有限公司企业标准

Q/XKD 0002S-2021

枣制品

2021-02-01 发布

2021-02-01 实施

新郑市康达枣业有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市康达枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张书彦、张光亚。

H N
Q B

枣制品

1 范围

本标准规定了枣制品的分类、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、去核、填充或不填充【坚果及籽类仁（生或熟）（巴旦木仁、核桃仁、栗子仁、桃仁、腰果仁、花生仁、杏仁、开心果仁、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻仁、葵花籽仁）、糖粘核桃仁（白砂糖水溶液粘制核桃仁而成）、糖粘熟芝麻仁（白砂糖水溶液粘制熟芝麻仁而成）、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、山楂干、桑葚干、乌梅干中的一种或几种】、涂层或不涂层【以巧克力、可可粉、代可可脂、可可脂、麦芽糊精、麦芽糖、麦芽糖浆、黄油（奶油）、蜂蜜、白砂糖、棉花糖、奶粉、芝士粉、干酪、发酵酸奶粉、芝麻仁中的多种为原料，经混合、制成浆液】、烘干、包装而成的即食枣制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为无核红枣、夹心红枣、涂层红枣。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 坚果及籽类仁（生或熟）（巴旦木仁、核桃仁、栗子仁、桃仁、腰果仁、花生仁、杏仁、开心果仁、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻仁、葵花籽仁）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 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、山楂干、桑葚干、乌梅干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 巧克力应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。

2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.7 代可可脂应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.8 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 黄油（奶油）应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.14 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.15 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.17 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.18 发酵酸奶粉应符合 GB/T 29602 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	枣状	从混合均匀的样品中取出 1 袋，置一白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有红枣应有的气味和滋味，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	≤ 35	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【仅对添加的坚果及籽类仁（除花生仁外）进行检测】	GB 5009. 22
	20.0（仅对添加的花生仁进行检测）	
酸价（KOH）（以脂肪计）, mg/g	≤ 3(对添加的坚果及籽类仁进行检测)	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ ^a 0.08 ^b 0.40 ^c 0.80 ^d 0.50	GB 5009. 227
展青霉素, μg/kg	≤ 50(仅对添加的山楂干进行检测)	GB 5009. 185
注1： a仅适用于对添加的生干坚果仁进行检测； b仅适用于对添加的生干籽类仁进行检测； c仅适用于对添加的熟制葵花籽仁进行检测； d仅适用于对添加的熟制坚果及籽类仁（熟制葵花籽仁除外）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 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 24 执行；b 仅适用于涂层中含干酪、芝士粉的产品。 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、填充或不填充【坚果及籽类仁（生或熟）（巴旦木仁、核桃仁、栗子仁、桃仁、腰果仁、花生仁、杏仁、开心果仁、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻仁、葵花籽仁）、糖粘核桃仁（白砂糖水溶液粘制核桃仁而成）、糖粘熟芝麻仁（白砂糖水溶液粘制熟芝麻仁而成）、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、山楂干、桑葚干、乌梅干中的一种或几种】、涂层或不涂层【以巧克力、可可粉、代可可脂、可可脂、麦芽糊精、麦芽糖、麦芽糖浆、黄油（奶油）、蜂蜜、白砂糖、棉花糖、奶粉、芝士粉、干酪、发酵酸奶粉、芝麻仁中的多种为原料，经混合、制成浆液】、烘干、包装而成的即食枣制品。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，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。

新郑市康达枣业有限公司

QB