



410486S-2021



夏邑县桑固乡秀莹食品加工厂企业标准

Q/XYSP 0001S-2021

枣制品

2021-02-28 发布

2021-02-28 实施

夏邑县桑固乡秀莹食品加工厂 发布

前 言

本标准由夏邑县桑固乡秀莹食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李超杰。

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、烘干、去核，填充核桃仁（生或熟）、巴旦木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）、山楂条、山楂糕、猕猴桃干、山药片、葡萄干、乳酪中的一种或几种，裹或不裹[浆液（低聚异麦芽糖、麦芽糖、巧克力、炼乳粉、山药粉、棉花糖、奶粉中的一种或几种，混合而成）、花生仁（熟）、葵花籽仁（生或熟）、南瓜籽仁（生或熟）、芝麻（生或熟）中的一种或几种]、经包装、灭菌而成的即食枣制品。

根据所添加辅料和工艺的不同分为：奶枣、夹心枣、芝麻枣。

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 花生仁（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 腰果（熟）应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 杏仁（熟）应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 巴旦木仁（熟）应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 核桃仁（熟）应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 核桃仁（生）应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.9 猕猴桃干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.10 山楂条、山楂糕应符合 GB/T 31318 的规定。
- 2.1.11 葵花籽仁（熟）应符合 SB/T 10553 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 南瓜籽仁（熟）应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 葵花籽仁（生）、南瓜籽仁（生）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 山药片应干净、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.20 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 乳酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.22 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。

2.1.23 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.24 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋,倒入一白色瓷盘中,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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味和滋味,无哈喇味、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
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	0.80 (熟制葵花籽)	GB 5009.227
	0.5 (除熟制葵花籽之外的其它熟制坚果、籽类)	
	0.08 (生制坚果)	
	0.40 (生制籽类)	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	3.0 (坚果、籽类)	GB 5009.229
水分, g/100g	35.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	5.0 (除花生仁之外的坚果、籽类)	GB 5009.22
	20.0 (仅限花生仁)	
氰化物 ^b (以HCN计), mg/kg	0.5	GB 5009.36
展青霉素 ^c , μg/kg	20.0	GB 5009.185

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a该指标仅适用于含有坚果及籽类的产品检验;

b该指标仅适用于含有杏仁的产品检验;

c该指标仅适用含有山楂条、山楂糕的产品检验。

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
菌落总数 ^c , CFU/g	5	2	50000	200000	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3平板计数法
霉菌, 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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
^a 采样方案应符合GB 4789. 1的规定; ^b 不适用于使用奶粉的产品; ^c 适用于使用奶粉的产品; ^d 适用于添加乳酪的产品;					

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

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、烘干、去核，填充核桃仁（生或熟）、巴旦木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）、山楂条、山楂糕、猕猴桃干、山药片、葡萄干、乳酪中的一种或几种，裹或不裹[浆液（低聚异麦芽糖、麦芽糖、巧克力、炼乳粉、山药粉、棉花糖、奶粉中的一种或几种，混合而成）、花生仁（熟）、葵花籽仁（生或熟）、南瓜籽仁（生或熟）、芝麻（生或熟）中的一种或几种]、经包装、灭菌而成的即食枣制品。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，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。

夏邑县桑固乡秀莹食品加工厂