



410815S-2021



河南岁稔农业发展有限公司企业标准

Q/HSR 0003S-2021

夹心枣

2021-04-26 发布

2021-04-26 实施

河南岁稔农业发展有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由河南岁稔农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王海利。

H N

Q B

夹心枣

1 范围

本标准规定了夹心枣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装的夹心枣为原料，经定量分装而成的夹心枣。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 夹心枣应符合 Q/HJCZ 0006S（附录 A）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	样品中取出 1 袋，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	具有产品混合后应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的香气和滋味，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
水分 ^a , g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	0.08（生核桃仁）	GB 5009.227
	0.5（熟制坚果籽类）	
展青霉素，μg/kg	≤ 50（适用于山楂条、糕）	GB 5009.185
氰化物 ^c （以 HCN 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	20.0（适用于花生仁）	GB 5009.22
	5.0（核桃仁、巴达木仁、腰果、杏仁）	

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅对红枣进行检验。

b 仅对花生仁、核桃仁、巴达木仁、腰果、杏仁进行检验。

c 适用于含有杏仁的产品。

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 ≤	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; 微生物指标适用于混合检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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(适用于红枣)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录A



河南景灿枣业有限公司企业标准

Q/HJCZ 0006S-2019

夹心枣

2019-10-08 发布

2019-10-08 实施

河南景灿枣业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南景灿枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李燕豪。

H N
Q B

夹心枣

1 范围

本标准规定了夹心枣的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核，填充山楂条、山楂糕、猕猴桃干、山药、葡萄干、花生仁（熟）、核桃仁（生或熟）、巴达木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）中的一种或几种，直接包装或加仁后挤压、裁边成型后包装而成的可直接食用的夹心枣。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 GB19300 的规定。
- 2.1.4 杏仁（熟）应符合 SB/T 10617 和 GB19300 的规定。
- 2.1.5 巴旦木仁（熟）应符合 SB/T 10673 和 GB19300 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 山药应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.11 山楂条、山楂糕应符合 GB/T31318 的规定。
- 2.1.12 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	样品中取出 1 袋，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	具有产品混合后应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的香气和滋味，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。

QHJCZ 0006S-2019

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分 ^a , g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	0.08(生核桃仁)	GB 5009.227
	0.5(熟制坚果籽类)	
展青霉素, μg/kg	≤ 50(适用于山楂条、糕)	GB 5009.185
氰化物 ^c (以HCN计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	20.0(适用于花生仁)	GB 5009.22
	5.0(核桃仁、巴达木仁、腰果、杏仁)	
a 仅对红枣进行检验。 b 仅对花生仁、核桃仁、巴达木仁、腰果、杏仁进行检验。 c 适用于含有杏仁的产品。 *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	≤	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 微生物指标适用于混合检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

Q/HJCZ 0006S-2019

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（适用于红枣）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

QHJCZ 0006S-2019

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，填充山楂条、山楂糕、猕猴桃干、山药、葡萄干、花生仁（熟）、核桃仁（生或熟）、巴达木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）中的一种或几种，直接包装或加仁后挤压、裁边成型后包装而成的可直接食用的夹心枣。

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，参照 GB 16325 《干果食品卫生标准》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制盒监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南景灿枣业有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大包装的夹心枣为原料，经定量分装而成的夹心枣。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。

河南岁稔农业发展有限公司

H N

Q B