411064S-2021

郑州优果园食品有限公司企业标准

Q/ZYGY 0002S-2021

夹心枣

2021-05-21 发布　　2021-05-21 实施

郑州优果园食品有限公司 发布

前　　言

本标准由郑州优果园食品有限公司提出。

本标准由郑州优果园食品有限公司、河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准主要起草人：李彩艳、张新建。

本标准自发布实施之日起替代 Q/ZYGY 0002S-2020。

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）中的一种或几种后，裹或不裹浆液（巧克力、低聚异麦芽糖、麦芽糖、棉花糖、芝麻中的一种或几种，加入或不加入全脂奶粉、人造奶油、黄奶油中的一种或几种，混合或不混合，制成浆液），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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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）、芝麻应符合 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 山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 山楂条、山楂糕应符合 GB/T 31318 的规定。

2.1.12 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.17 黄奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.18 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。

2.1.19 人造奶油应符合 LS/T 3217 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，g/100g	≤	25.0（未裹浆液的产品） 35（裹浆液的产品）	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[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值[a]（以脂肪计），g/100g	≤	0.08（生核桃仁） 0.5（熟制坚果籽类）	GB 5009.227
展青霉素，μg/kg	≤	20(适用于含山楂条、糕的产品)	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	20.0（适用于花生仁） 5.0(适用于除花生仁外其它坚果籽类)	GB 5009.22
a 仅对花生仁、核桃仁、巴达木仁、腰果、杏仁进行检验。 *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[b]，CFU/g	5	2	50000	200000	GB 4789.2
菌落总数[e]，CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌[d]，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
注:a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定； b 仅适用于使用乳粉的产品； d 不适用于未沾裹浆液的产品； e 不适用于使用乳粉的产品； 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标不适用于散装产品。					

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、菌落总数（不适用于散装产品）、大肠菌群（不适用于散装产品）的检验。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）中的一种或几种后，裹或不裹浆液（巧克力、低聚异麦芽糖、麦芽糖、棉花糖、芝麻中的一种或几种，加入或不加入全脂奶粉、人造奶油、黄奶油中的一种或几种，混合或不混合，制成浆液），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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

郑州优果园食品有限公司

H N
Q B