



413044 S-2022



邓州市毛豆兄弟食品有限公司企业标准

Q/DMS 0001S-2022

夹心果干

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

邓州市毛豆兄弟食品有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市毛豆兄弟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马心安。

H N
Q B

夹心果干

1 范围

本标准规定了夹心果干的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以洗净红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、杏脯（经烘干）、山楂蜜饯（经烘干）中的一种或几种为原料，原料去核或不去核，填充核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、山楂条、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、桑葚山楂条中的一种或几种，填充或不填充浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆（以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、蛋白液（鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合），经烘干或不烘干、包装而成的可直接食用的夹心果干。

产品根据原辅不同，可分为红枣夹心果干、杏干夹心果干、菠萝干夹心果干、哈密瓜干夹心果干、山楂干夹心果干、枇杷干夹心果干、杏脯夹心果干、山楂蜜饯夹心果干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 洗净红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 核桃仁（熟）应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 核桃仁（生）应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 腰果（熟）应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 巴旦木仁（熟）应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 榛子仁（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 山楂条应符合 SB/T 10057 和 GB 14884 的规定。

2.1.9 黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 杏脯、山楂蜜饯、桑葚山楂条应符合 GB 14884 的规定。

2.1.14 玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

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

2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.19 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。

2.1.20 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.21 酸奶应符合 GB 19302 的规定。

2.1.22 奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.23 蛋白液、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.25 奶味香精应符合 GB 30616 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	固体	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	GB 5009.3
^a 酸价(KOH) (以脂肪计)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
^a 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	仅填充生核桃仁的产品	0.08
	其他	0.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
[*] 铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0 (仅适用于坚果籽类)	GB 5009.22
^b 展青霉素/(μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185

注：^{*}铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅对核桃仁(生或熟)、腰果(熟)、巴旦木仁(熟)、榛子仁(熟)、黑芝麻(熟)、白芝麻(熟)进行检验。

^b展青霉素仅适用于含有山楂条、山楂干、山楂蜜饯、桑葚山楂条的夹心果干。

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	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
霉菌/(CFU/g)	≤	25			GB 4789. 15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以免洗红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、杏脯（经烘干）、山楂蜜饯（经烘干）中的一种或几种为原料，原料去核或不去核，填充核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、山楂条、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、桑葚山楂条中的一种或几种，填充或不填充浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆（以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、蛋白液（鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合），经烘干或不烘干、包装而成的可直接食用的夹心果干。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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。

邓州市毛豆兄弟食品有限公司