



413049S-2022



河南味魔坊食品有限公司企业标准

Q/HWS 0003S-2022

涂层枣制品

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

河南味魔坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南味魔坊食品有限公司提出。

本标准由并河南味魔坊食品有限公司、河南省食品检验研究院、河南职业技术学院共同起草。

本标准起草人：吕斌、潘文博、杨莉。

H N

Q B

涂层枣制品

1 范围

本标准规定了涂层枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣（干制红枣或免洗红枣）或椰枣为主要原料，红枣去核后内部填充或不填充花生仁（生、熟）、核桃仁（生、熟）、山核桃仁（熟）、杏仁（熟）、腰果（熟）、开心果（熟）、巴旦木（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、芝麻（熟）、葵花籽仁（熟）、山楂糕、葡萄干、枸杞、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、椰干、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、阿胶、生姜、桂圆中的一种或几种，经过预处理、加入糖浆（麦芽糖醇、麦芽糖浆、白砂糖、棉花糖、黄油、乳粉、明胶、巧克力中的一种或几种，经熬制）、裹粉（涂层）〔食用盐、乳粉、大豆蛋白粉、葡萄糖、低聚木糖、可可粉、抹茶粉、乳酪、炼乳粉、果酱（蓝莓酱、草莓酱、芒果酱、凤梨酱、黄桃酱、奇异果酱、柳橙酱、桑葚酱、青苹果酱、哈密瓜酱、粒粒橙酱中的一种或几种）、芝士粉、草莓粉、蓝莓粉、椰蓉、花生碎、芝麻（熟）、核桃碎、草莓碎、白桃碎、黄桃碎、圣女果碎、菠萝碎、芒果碎、四色木瓜碎、陈皮碎、奥利奥碎〔小麦粉、绵白糖、食用植物油、可可粉、葡萄糖浆、淀粉、可可液块、食品添加剂（碳酸氢钠、碳酸氢铵、大豆磷脂）、食用盐、食用香料〕、膨化谷物碎、燕麦片、葡萄干碎、枸杞碎、蔓越莓干碎、蓝莓干碎、桂花、重瓣红玫瑰、风味乳发酵粉、低聚果糖、葡萄糖、菊粉、咖啡粉、黑芝麻糊、海藻糖、胶原蛋白肽、桑葚干、乳酸菌（动物双歧杆菌乳亚种、瑞士乳杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、副干酪乳酪杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种）、冷却、包装等工艺制成的可直接食用的涂层枣制品。

按原料不同，分为：巧克力涂层枣制品、棉花糖奶油涂层枣制品、软糖涂层枣制品、奶芙枣制品、涂层夹心枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 核桃仁、山核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 榛子仁、夏威夷果仁、芝麻、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 山楂糕、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干应符合 GB 14884 的规定。

2.1.10 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。

- 2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 茉莉花、桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 阿胶、生姜、桂圆、陈皮碎应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 海藻糖应符合 QB/T 2848 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.22 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.23 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.24 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.29 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.30 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.31 乳酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.32 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.33 椰干、椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.34 草莓粉、蓝莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.35 花生碎、核桃碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 奥利奥碎应符合 GB/T 20980 和 GB 7100 的规定。
- 2.1.38 膨化谷物碎应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.39 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.40 葡萄干碎、枸杞碎、蔓越莓干碎、蓝莓干碎应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.41 风味乳发酵粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.42 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

- 2.1.43 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5 号的规定。
- 2.1.45 乳酸菌应符合 QB/T 4575 和卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.46 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.47 椰枣应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.48 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.49 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.50 黑芝麻糊应符合 GB/T 23781 的规定。
- 2.1.51 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.52 桑葚干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.53 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.54 草莓碎、白桃碎、黄桃碎、圣女果碎、菠萝碎、芒果碎、四色木瓜碎应符合 GB 16325 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 | 具有该产品应有的性状 | 从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色 泽 | 具有原料相应的色泽 | |
| 气 味、滋 味 | 呈相应原料固有的气味滋味，无哈喇味，不得有异味 | |
| 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 | GB 5009.3 |
| 酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | 0.08（添加生干坚果、籽类的产品） | GB 5009.227 |
| | 0.5（添加熟制坚果、籽类的产品） | |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ 5.0【仅适用于对花生仁（生、熟）、其他熟制坚果、籽类部分的检验】 | GB 5009.22 |
| 展青霉素，μg/kg | ≤ 20（仅适用于对山楂酱、山楂干、山楂糕、青 | GB 5009.185 |

| | | |
|------------------------------|-----------|--|
| | 苹果酱部分的检验) | |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； | | |
| a 仅适用于添加坚果及籽类的产品。 | | |

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 | |
| ^b 菌落总数, 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 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； | | | | | |
| b 不适用于添加乳酸菌制成的产品。 | | | | | |

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 生产加工过程中的卫生要求

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

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、酸价（仅适用于添加坚果及籽类的产品）、过氧化值（仅适用于添加坚果及籽类的产品）、菌落总数（不适用于添加乳酸菌制成的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣（干制红枣或免洗红枣）或椰枣为主要原料，红枣去核后内部填充或不填充花生仁（生、熟）、核桃仁（生、熟）、山核桃仁（熟）、杏仁（熟）、腰果（熟）、开心果（熟）、巴旦木（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、芝麻（熟）、葵花籽仁（熟）、山楂糕、葡萄干、枸杞、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、椰干、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、阿胶、生姜、桂圆中的一种或几种，经过预处理、加入糖浆（麦芽糖醇、麦芽糖浆、白砂糖、棉花糖、黄油、乳粉、明胶、巧克力中的一种或几种，经熬制）、裹粉（涂层）〔食用盐、乳粉、大豆蛋白粉、葡萄糖、低聚木糖、可可粉、抹茶粉、乳酪、炼乳粉、果酱（蓝莓酱、草莓酱、芒果酱、凤梨酱、黄桃酱、奇异果酱、柳橙酱、桑葚酱、青苹果酱、哈密瓜酱、粒粒橙酱中的一种或几种）、芝士粉、草莓粉、蓝莓粉、椰蓉、花生碎、芝麻（熟）、核桃碎、草莓碎、白桃碎、黄桃碎、圣女果碎、菠萝碎、芒果碎、四色木瓜碎、陈皮碎、奥利奥碎〔小麦粉、绵白糖、食用植物油、可可粉、葡萄糖浆、淀粉、可可液块、食品添加剂（碳酸氢钠、碳酸氢铵、大豆磷脂）、食用盐、食用香料〕、膨化谷物碎、燕麦片、葡萄干碎、枸杞碎、蔓越莓干碎、蓝莓干碎、桂花、重瓣红玫瑰、风味乳发酵粉、低聚果糖、葡萄糖、菊粉、咖啡粉、黑芝麻糊、海藻糖、胶原蛋白肽、桑葚干、乳酸菌（动物双歧杆菌乳亚种、瑞士乳杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、副干酪乳酪杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种）、冷却、包装等工艺制成的可直接食用的涂层枣制品。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，制定本企业标准，作为组织生产、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。

河南味魔坊食品有限公司