



410166S-2022



河南味魔坊食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2022

夹心枣

2022-01-18 发布

2022-01-18 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并起草。

本标准主要起草人：潘文博。

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、去核、烘干、填充{坚果籽类【核桃仁（生干或熟制）、杏仁（熟）、桃仁（熟）、扁桃仁（巴旦木仁）（熟）、腰果仁（熟）、开心果仁（熟）、芝麻仁（熟）、花生仁（生干或熟制）、葵花籽（熟）中的一种或几种】、水果干制品（加或不加）（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、乌梅干中的一种或几种），沾裹或不沾裹【以麦芽糖为原料，加入白芝麻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）加或不加，按一定比例混合】，经烘干或不烘干、包装而成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 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 坚果、籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、乌梅干）应符合 GB 16325 的规定。

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

2.1.5 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.7 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	从样品中随机取出 1 袋（盒），倒入一洁净 白瓷盘中，
色泽	具有该产品应有的色泽	在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无哈喇味	并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤	35.0			GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8			GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	20(花生仁)			GB 5009.22
		5.0(除花生仁外的其它坚果籽类)			
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g【对夹心枣中添加的核桃仁、杏仁、桃仁、扁桃仁(巴旦木仁)、腰果仁、开心果仁、芝麻仁、花生仁、葵花籽进行检测】	≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	^a 0.08	^b 0.40	^c 0.50	^d 0.8

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于对夹心枣中添加的核桃仁(生干)进行检测;

b 仅适用于对夹心枣中添加的花生仁(生干)进行检测;

c 仅适用于对夹心枣中添加的核桃仁(熟制)、杏仁(熟)、桃仁(熟)、扁桃仁(巴旦木仁)(熟)、腰果仁(熟)、开心果仁(熟)、芝麻仁(熟)、花生仁(熟制)进行检测;

d 仅适用于葵花籽(熟)进行检测。

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	10 ²	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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

QB

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、烘干、填充{坚果籽类【核桃仁（生干或熟制）、杏仁（熟）、桃仁（熟）、扁桃仁（巴旦木仁）（熟）、腰果仁（熟）、开心果仁（熟）、芝麻仁（熟）、花生仁（生干或熟制）、葵花籽（熟）中的一种或几种】、水果干制品（加或不加）（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、乌梅干中的一种或几种），沾裹或不沾裹【以麦芽糖为原料，加入白芝麻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）加或不加，按一定比例混合】，经烘干或不烘干、包装而成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。

河南味魔坊食品有限公司

