



410020S-2022



郑州永胜食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0006S-2022

# 香酥脆枣

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

郑州永胜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州永胜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：常中信。

H N  
Q B

# 香酥脆枣

## 1 范围

本标准规定了香酥脆枣的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、棕榈油油炸、脱油、烘干、裹制或不裹制（白砂糖、麦芽糖浆、饮用水熬制的液体）、粘或不粘芝麻、包装而成的可直接食用的香酥脆枣。

## 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生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3棕榈油应符合 GB/T 15680 和GB 2716 的规定。
- 2.1.4芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.5白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203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	枣状	从样品中取1 袋，将本品倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	深红色	
气、滋味	具有红枣特有的香气、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 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价(KOH)（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*该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 规定。

表3 微生物限量

项    目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3平板计数法
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
注1：a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行；					
注2：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 为微生物指标可接受水平的限量值；					
M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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。

## 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、棕榈油油炸、脱油、烘干、裹制或不裹制（白砂糖、麦芽糖浆、饮用水熬制的液体）、粘或不粘芝麻、包装而成的可直接食用的香酥脆枣。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州永胜食品有限公司

H N

Q B