



410041S-2022



郑州优果园食品有限公司企业标准

Q/ZYGY 0002S-2022

夹心枣

2022-01-06 发布

2022-01-06 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并起草。

本标准主要起草人：张新建。

本标准自发布实施之日起替代 Q/ZYGY 0002S-2021。

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）、枸杞、蔓越莓干中的一种或几种后，沾裹或不沾裹【巧克力、低聚异麦芽糖、麦芽糖、奶粉、乳清粉、炼乳粉、可可粉、黄油（人造黄油）、棉花糖、抹茶粉、紫薯粉、草莓粉、芝麻粉、奥利奥饼干粉末（小麦粉、白砂糖、食用植物油、可可粉、淀粉、碳酸氢钠、碳酸氢铵、大豆磷脂、柠檬酸、食用盐、食用香料）、白砂糖、麦芽糖浆中的一种或几种，加入或不加入樱花味香精，混合或不混合、裹芝麻或不裹芝麻】，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。

根据原辅料和红枣等级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）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 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.17 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.18可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.19黄油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。
- 2.1.20棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.21抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.22紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23草莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25奥利奥饼干粉末应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.26樱花味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.29蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.30白砂糖应符合 GB 13104和GB/T 317 的规定。
- 2.1.31麦芽糖浆应符合 GB 15203和GB/T 20883的规定。
- 2.1.32芝麻应符合 GB/T 11761和GB 19300 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 等级要求

等级要求应符合表 2 的规定。

表 2 等级要求

项目	特级	一级
颗粒数（以红枣颗粒数计）	红枣颗粒数≤320 个/千克	红枣颗粒数 321~400 个/千克
枣夹核桃（以成品颗粒数计）	成品颗粒数≤120 个/千克	成品颗粒数 121~240 个/千克

2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	25.0 (未沾裹辅料的产品)	GB 5009.3
	35.0 (沾裹辅料的产品)	
*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)	GB 5009.227
	0.5 (熟制坚果籽类)	
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)	GB 5009.22
	5.0 (适用于核桃仁、巴达木仁、腰果、杏仁)	
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。		

2.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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 ^d , 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 中的平板计数法
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
a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b: 仅适用于使用奶粉的产品; d: 不适用于使用奶粉的产品。					

2.6 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。

2.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 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、等级、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

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）、枸杞、蔓越莓干中的一种或几种后，沾裹或不沾裹【巧克力、低聚异麦芽糖、麦芽糖、奶粉、乳清粉、炼乳粉、可可粉、黄油（人造黄油）、棉花糖、抹茶粉、紫薯粉、草莓粉、芝麻粉、奥利奥饼干粉末（小麦粉、白砂糖、食用植物油、可可粉、淀粉、碳酸氢钠、碳酸氢铵、大豆磷脂、柠檬酸、食用盐、食用香料）、白砂糖、麦芽糖浆中的一种或几种，加入或不加入樱花味香精，混合或不混合、裹芝麻或不裹芝麻】，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，参照 GB/T 5835《干制红枣》和 GB/T 26150《免洗红枣》的要求制订本企业标准的技术指标，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。

郑州优果园食品有限公司