



410423S-2022



邓州市良心膳堂食品有限公司企业标准

Q/DLS 0003S-2022

# 夹心果干

2022-02-09 发布

2022-02-09 实施

邓州市良心膳堂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由邓州市良心膳堂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。

本标准适用于以免洗红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干中的一种为原料，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）】，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，可分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.2 杏干、菠萝干、哈密瓜干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 核桃仁（熟）应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 核桃仁（生）应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 腰果（熟）应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 巴旦木仁（熟）应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 榛子仁（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 山楂条应符合 SB/T 10057 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.10 黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 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	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	
*酸价(KOH)(以脂肪计)/(mg/g) ≤	3	GB 5009.229	
*过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	仅填充生核桃仁的产品	0.08	GB 5009.227
	其他	0.5	
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 <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22	
<sup>b</sup> 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。 *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。 <sup>b</sup> 展青霉素仅适用于含有山楂条的夹心果干。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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: <sup>a</sup> 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

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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以免洗红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干中的一种为原料，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）】，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。

邓州市良心膳堂食品有限公司

H N

Q B