



410954S-2022



郑州市金友缘枣业有限公司企业标准

Q/ZJYY 0001S-2022

# 夹心枣

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

郑州市金友缘枣业有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市金友缘枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常月玲。

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，填充核桃仁（生干或熟制）、腰果仁（熟制）、巴旦木仁（熟制）、枸杞中的一种，经烘干或不烘干，包装而成的即食夹心枣。

根据原辅料不同分为：核桃夹心枣、腰果夹心枣、巴旦木夹心枣、枸杞夹心枣。

## 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 核桃仁、腰果仁、巴旦木仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 生产用水应 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，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无哈喇味	
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0 (仅对夹心枣中添加的核桃仁、腰果仁、巴旦木仁进行检测)		GB 5009.22
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0 (仅对夹心枣中添加的核桃仁、腰果仁、巴旦木仁进行检测)		GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	<sup>a</sup> 0.08	<sup>b</sup> 0.50	GB 5009.227
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核桃仁(熟制)、腰果仁(熟制)、巴旦木仁(熟制)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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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。

## 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，填充核桃仁（生干或熟制）、腰果仁（熟制）、巴旦木仁（熟制）、枸杞中的一种，经烘干或不烘干，包装而成的即食夹心枣。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

郑州市金友缘枣业有限公司

H N

Q B