



410793S-2022



好想你健康股份有限公司企业标准

Q/HXN 0006S-2022

---

# 免洗心香枣（夹心枣）

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

---

好想你健康股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐娟、张卫卫、焦瑞婷、段小果、李洋。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0006S-2021（备案号：412229S-2021, 2021-09-23 发布实施）。

H X N

Q B

# 免洗心香枣（夹心枣）

## 1 范围

本标准规定了免洗心香枣（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或椰枣为主要原料，添加花生仁（生、熟）、核桃仁（生、熟）、碧根果仁（生、熟）、山核桃仁（熟）、杏仁（熟）、腰果（熟）、开心果（熟）、巴旦木（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、芝麻（熟）、葵花籽仁（熟）、南瓜籽仁（生、熟）、山楂糕、葡萄干、枸杞、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、阿胶、生姜、桂圆中的一种或多种，添加或不添加辅料麦芽糖醇、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐，经挑选、清洗、去核、填充、烘干、包装等工艺制成的可直接食用的免洗心香枣（夹心枣）。

按原料不同，分为：花生夹心枣、核桃夹心枣、碧根果夹心枣、杏仁夹心枣、腰果夹心枣、开心果夹心枣、巴旦木夹心枣、黑芝麻夹心枣、黑芝麻玫瑰夹心枣、阿胶夹心枣、核桃葡萄干夹心枣、核桃山楂糕夹心枣、山核桃枸杞夹心枣、什锦夹心枣。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 红枣、椰枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 核桃仁、山核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 碧根果仁、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 山楂糕、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干应符合 GB 14884 的规定。

2.1.10 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 重瓣红玫瑰应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）》的规定。

2.1.13 茉莉花、桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.14 阿胶、生姜、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.15 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.19 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	产品应有的性状	从样品中取出1盒(袋), 倒入洁净白瓷盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽, 嗅其气味, 并检查有无外来杂质, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味。
色泽	具有原料相应的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味, 无哈喇味, 不得有异味	
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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法	
	坚果及籽类			干果、 其他		
	生干		熟制			
	坚果	籽类				
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.08	0.4	0.5	—	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3			—	GB 5009.229
水分, g/100g	≤	25				GB 5009.3
*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
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加山楂干、山楂糕的产品)	≤	20				GB 5009.185

注: \*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 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	1000	10000	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
注: *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

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 、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、酸价(仅适用于坚果及籽类)、过氧化值(仅适用于坚果及籽类)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红枣或椰枣为主要原料，添加花生仁（生、熟）、核桃仁（生、熟）、碧根果仁（生、熟）、山核桃仁（熟）、杏仁（熟）、腰果（熟）、开心果（熟）、巴旦木（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、芝麻（熟）、葵花籽仁（熟）、南瓜籽仁（生、熟）、山楂糕、葡萄干、枸杞、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、阿胶、生姜、桂圆中的一种或多种，添加或不添加辅料麦芽糖醇、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐，经挑选、清洗、去核、填充、烘干、包装等工艺制成的可直接食用的免洗心香枣（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》的规定，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康股份有限公司