



412687S-2022



河南省新郑市红枣食品有限公司企业标准

Q/HXHS 0006S-2022

# 脆枣制品

2022-09-21 发布

2022-09-21 实施

河南省新郑市红枣食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省新郑市红枣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：耿新海。

H N

Q B

# 脆枣制品

## 1 范围

本标准规定了脆枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、去核，详述工艺，添加麦芽糖浆、熟芝麻、熟花生碎、奶油、白砂糖、乳粉中的一种或几种，再经干燥、包装而成可直接食用的脆枣制品。

按照原辅料添加不同分为：香心脆枣、空心脆枣、奶油脆枣、酥脆枣、芝麻脆枣、奶酥脆枣。

## 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 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 熟芝麻、熟花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，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	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品应有的气味和滋味	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：\*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 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	
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 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

### 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 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 其他要求

应符合 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、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，经清洗、去核，详述工艺，添加麦芽糖浆、熟芝麻、熟花生碎、奶油、白砂糖、乳粉中的一种或几种，再经干燥、包装而成可直接食用的脆枣制品。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，参照相关国家标准作为组织生产，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。

河南省新郑市红枣食品有限公司

H N

Q B