



413363S-2023



郑州永胜食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0005S-2023

夹心枣

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

郑州永胜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州永胜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：常中信。

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】，蒸制或不蒸制、包装或挤压、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 原辅料要求

- 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（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	固体，具有该产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量，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。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，等级通过电子秤或卡尺进行检测。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气滋味，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
夹心枣（以成品颗粒数计）	成品颗粒数 \leq 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	\leq 25.0 (未沾裹辅料的产品)	GB 5009.3
	\leq 35.0 (沾裹辅料的产品)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	\leq 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、腰果、杏仁)	
注: a 仅对花生仁、核桃仁、巴达木、腰果、杏仁进行检验。			
*该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, CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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 的规定执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、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】，蒸制或不蒸制、包装或挤压、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，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。

郑州优果园食品有限公司