



413367S-2023



郑州优果园食品有限公司企业标准

Q/ZYGY 0002S-2023

夹心枣

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

郑州优果园食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州优果园食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张新建。

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	具有该产品特有的性状	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，
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、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≤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	25.0 (未沾裹辅料的产品)	GB 5009.3
	35.0 (沾裹辅料的产品)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	0.5	GB 5009.11
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	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 ^b ，CFU/g	5	2	50000	200000	GB 4789.2
菌落总数 ^d ，CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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。					
b：仅适用于使用奶粉的产品；					
d：不适用于使用奶粉的产品。					

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、等级、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，参照 GB/T 5835《干制红枣》和 GB/T 26150《免洗红枣》的要求，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