



413077S-2023



虞城县丰悦食品有限公司企业标准

Q/YFS 0001S-2023

红枣夹心制品

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

虞城县丰悦食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县丰悦食品有限公司提出。

本标准起草单位：虞城县丰悦食品有限公司。

本标准主要起草人：张满堂。

H N

Q B

红枣夹心制品

1 范围

本标准规定了红枣夹心制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以免洗红枣为原料，经分拣，去核，蒸熟，内部填充熟制核桃仁或熟制巴旦木仁，压制，切块，包装而成；或以免洗红枣为原料，经分拣，去核，蒸熟，内部填充熟制核桃仁或熟制巴旦木仁，包装而成的可直接食用的红枣夹心制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

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

2.1.4 熟制巴旦木仁应符合 SB/T 10673 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	具有产品应有的性状	取适量样品，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	具有产品原料相应的色泽	
气、滋味	具有产品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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 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	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅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 ^a 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: 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以免洗红枣为原料，经分拣，去核，蒸熟，内部填充熟制核桃仁或熟制巴旦木仁，压制，切块，包装而成；或以免洗红枣为原料，经分拣，去核，蒸熟，内部填充熟制核桃仁或熟制巴旦木仁，包装而成的可直接食用的红枣夹心制品。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 GB 16325《干果食品卫生标准》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城县丰悦食品有限公司

H N
Q B