



413574S-2023



河南沙大宝食品有限公司企业标准

Q/HSS 0005S-2023

夹心枣派

2023-11-14 发布

2023-11-14 实施

河南沙大宝食品有限公司 发布

前 言

附录A、附录B为本标准规范性文件。

本标准由河南沙大宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南沙大宝食品有限公司。

本标准主要起草人：郭立峰、郑鹏玉。

H N

Q B

夹心枣派

1 范围

本标准规定了夹心枣派的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以原味枣仁派(红枣、核桃仁)、黑芝麻枣仁派(红枣、核桃仁、黑芝麻)、蓝莓枣仁派(红枣、核桃仁、蓝莓干)、蔓越梅枣仁派(红枣、核桃仁、蔓越梅干)、枸杞枣仁派(红枣、核桃仁、枸杞干)为原料,经分装工艺加工而成的即食夹心枣派。

根据所用辅料不同,产品分为:原味夹心枣派、黑芝麻夹心枣派、蓝莓夹心枣派、蔓越梅夹心枣派、枸杞夹心枣派

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 原味枣仁派、黑芝麻枣仁派、蓝莓枣仁派、蔓越梅枣仁派、枸杞枣仁派应符合 Q/MZW 0002S (附录 A) 或 Q/SXFZ 0001S (附录 B) 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	块状	取适量样品,倒入一洁净白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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	≤ 35	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

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 及限量	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

04.0

Q/ MZW

沧州美枣王食品有限公司企业标准

Q/ MZW 0002S-2022

夹心水果制品及什锦坚果（籽）仁、
果蔬干（脯）

备案号：1303575-2022

备案日期：2022年04月28日

有效日期：2027年04月27日



2022-03-08 发布

2022-03-19 实施

沧州美枣王食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》，参考了GB/T 5835《干制红枣》、GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由沧州美枣王食品有限公司提出。

本标准起草单位：沧州美枣王食品有限公司。

本标准主要起草人：李万星。

本标准代替并废止Q/MZW 0002S-2021《夹心红枣及什锦坚果（籽）仁、果蔬干（脯）》标准。

本标准与Q/MZW 0002S-2021《夹心红枣及什锦坚果（籽）仁、果蔬干（脯）》相比主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了产品分类；
- 修改了技术要求。

本标准于2022年03月08日由沧州美枣王食品有限公司负责人李万星批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2022年03月08日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/MZW 0002S-2016《夹心红枣》；
- Q/MZW 0002S-2018《夹心红枣》；
- Q/MZW 0002S-2019《夹心红枣》；
- Q/MZW 0002S-2021《夹心红枣及什锦坚果（籽）仁、果蔬干（脯）》。

夹心水果制品及什锦坚果（籽）仁、果蔬干（脯）

1 范围

本标准规定了夹心枣及什锦坚果（籽）仁、果蔬干（脯）的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于夹心枣及什锦坚果（籽）仁、果蔬干（脯）生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

GB/T 10782 蜜饯通则

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 16325 干果食品卫生标准

GB/T 18672 枸杞
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
 GB/T 20706 可可粉
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
 GB/T 26150 免洗红枣
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 29602 固体饮料
 GB/T 34778 抹茶

SB/T 10104 糖果 充气糖果

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

根据原料和生产工艺不同，将产品分为：夹心红枣、夹心果干、夹心蜜饯、什锦坚果（籽）仁、果蔬干（脯）。

3.1 夹心红枣、夹心果干

以干制红枣/果干（柿饼、猕猴桃干、苹果干、草莓干、香蕉干、山楂干、桃干、梨干、菠萝干、哈密瓜干、蔓越莓干、榴莲干、杏干、椰子干、橘子干、黑加仑干、柠檬干、桑椹干、蓝莓干、无花果干）为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、蒸制或不蒸制、烘烤或不烘烤、去核或不去核、夹入生或熟制核桃仁、脱衣核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻仁、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁、蔓越莓干（脯）、蓝莓干（脯）、榴莲干、猕猴桃干（脯）、柠檬干（脯）、无花果干、苹果干（脯）、草莓干（脯）、香蕉干（脯）、山楂干（脯、糕）、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干（脯）、梨干（脯）、菠萝干（脯）、哈密瓜干、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏干（脯）、椰子干（脯）、橘子干（脯）、桂圆干、芒果干（脯）、巧克力、阿胶糕、奶酪、再制干酪、黄油、麻薯、糖块（以棉花糖、麦芽糖、白砂糖、黄油、乳粉、炼乳粉、奶粉、可可粉、奶酪、再制干酪、椰子粉、草莓粉、抹茶中的几种为原料熬制后分切成块）中的一种或多种），再经糖或不糖、裹芝麻或不裹芝麻、轧制或不轧制、烘烤或不烘烤、回凉、臭氧杀菌、包装制成的夹心红枣/夹心果干。

3.2 夹心蜜饯

以蜜饯（阿胶枣、蜜枣、猕猴桃脯、苹果脯、草莓脯、香蕉脯、山楂脯（糕）、桃脯、梨脯、菠萝脯、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏脯、椰子脯、橘子脯、柠檬脯、蓝莓脯）为原料，经切口、夹入生制或熟制核桃仁、脱衣核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻仁、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁、蔓越莓干、蓝莓干

Q/ HZW 0002S-2022

(脯)、榴莲干、猕猴桃干(脯)、柠檬干(脯)、无花果干、苹果干(脯)、草莓干(脯)、香蕉干(脯)、山楂干(脯、糕)、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干(脯)、梨干(脯)、菠萝干(脯)、哈密瓜干、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏干(脯)、椰子干(脯)、橘子干(脯)、桂圆干、芒果干(脯)、巧克力、阿胶糕、奶酪、再制干酪、黄油、麻薯、糖块(以棉花糖、麦芽糖、白砂糖、黄油、乳粉、炼乳粉、酸奶粉、可可粉、奶酪、再制干酪、椰子粉、草莓粉、抹茶中的几种为原料熬制后分切成块)中的一种或多种, 随糖或不随糖、裹芝麻或不裹芝麻、轧制或不轧制、回凉、臭氧杀菌、包装工艺制成的夹心蜜饯。

3.3 什锦坚果(籽)仁、果蔬干(脯)

以生制或熟制核桃仁、腰果仁、扁桃仁、巴旦木仁、夏威夷仁、开心果仁、杏仁、花生仁、松子仁、南瓜子仁、葵花籽仁、免洗红枣、阿胶枣、黑加仑、葡萄干、桑椹干、枸杞、香蕉干(脯)、柠檬干(脯)、无花果干、苹果干(脯)、梨干(脯)、山楂干(脯)、桂圆干、蔓越莓干、蓝莓干(脯)、芒果干(脯)、猕猴桃干(脯)、菠萝干(脯)、杏干(脯)、椰子干(脯)、桃干(脯)、秋葵干、胡萝卜干、红薯干、甘薯干、马铃薯干、紫薯干、南瓜干、黄瓜干、洋葱干、大蒜干、番茄干、地瓜干、芋头干、豆角干、红萝卜干中的几种为原料, 经挑选、烘干或不烘干、混合、杀菌或不杀菌、包装制成的什锦坚果(籽)仁、果蔬干(脯)。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.3 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

4.1.4 芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

4.1.5 核桃仁、脱衣核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻仁、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

4.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.7 葡萄干、桂圆干、柿饼应符合 GB 16325 的规定。

4.1.8 猕猴桃脯、苹果脯、草莓脯、香蕉脯、山楂脯(糕)、桃脯、梨脯、菠萝脯、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏脯、椰子脯、橘子脯、柠檬脯、蓝莓脯、蔓越莓脯应符合 GB 14884 的规定。

4.1.9 猕猴桃干、苹果干、草莓干、香蕉干、山楂干、桃干、梨干、菠萝干、哈密瓜干、蔓越莓干、榴莲干、杏干、椰子干、橘子干、黑加仑干、柠檬干、桑椹干、蓝莓干、无花果干、秋葵干、胡萝卜干、红薯干、甘薯干、马铃薯干、紫薯干、南瓜干、黄瓜干、洋葱干、大蒜干、番茄干、地瓜干、芋头干、豆角干、红萝卜干应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.10 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

4.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。



Q/ HZW 0002S-2022

- 4.1.12 阿胶枣、蜜枣应符合 GB/T 10782 的规定。
- 4.1.13 阿胶糕应符合附录 A 的规定。
- 4.1.14 棉花糖应符合 SB/T 10104 的规定。
- 4.1.15 乳粉、炼乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.16 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.18 椰子粉、草莓粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.19 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 4.1.20 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 4.1.21 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 4.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.23 麻薯应符合 GB 7099 的规定。

4.2 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
色 泽	应具有各单品应有的正常色泽。	将被测样品去除包装后，置于光亮处肉眼观察其色泽、杂质及组织状态，嗅气味，尝其滋味。
气味和滋味	应具有各单品应有的气味和滋味，无异味。	
组织状态*	大小均匀，无虫蛀，无霉烂现象。	
杂质	无正常视力肉眼可见的外来杂质。	

*以免洗红枣或干制红枣为原料的，病虫害率按GB/T 26150 规定的执行。

4.3 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/(%)	≤ 什锦坚果(籽)仁、果蔬干(脯) 20; 夹心红枣、夹心果干、夹心蜜饯 30	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 含花生仁、含芝麻 0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 夹巧克力制品 0.5	GB 5009.17

Q/ MZW 0002S-2022

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 夹阿胶制品 0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg)	≤ 花生仁 20; 含其他坚果(籽)仁 5.0	GB 5009.22
展青霉素/(μ g/kg)	≤ 仅限山楂、苹果制品 50	GB 5009.185
酸价(以脂肪计)/(mg/g)(KOH)	≤ 含坚果(籽)仁、芝麻 3.0、夹含油脂的糕点 5.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 含生坚果仁 0.08; 含生籽仁 0.40; 含熟坚果籽仁 0.50 夹含油脂的糕点 0.25	GB 5009.227

注:真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定,农药最大残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定及公告

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采用方案及限量(若非指定,均以 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌 [*]	≤	150			GB 4789.15
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

^{*} 样品采集及处理按 GB 4789.1 执行。^{*} 夹生坚果籽仁的夹心红枣除外。

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次,同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量



Q/ MZW 0002S-2022

每批产品随机抽取不少于 0.5kg, 样品平均分成 2 份, 一份用于检验, 一份留样, 微生物指标采样按 GB 4789.1 规定执行。

6.2.2 检验项目

感官要求、净含量、水分、大肠菌群、酸价、过氧化值。

6.2.3 每批产品应进行出厂检验, 检验合格, 出具合格证书后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

每批产品随机抽取不少于 3kg, 样品平均分成 2 份, 一份用于检验, 一份留样, 微生物指标采样按 GB 4789.1 规定执行。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时, 型式检验每半年进行一次, 发生下列情况之一的亦应进行。

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- b) 更换设备或长期停产, 恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。



6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时, 判定该批产品为合格品。除微生物指标外, 其它检验项目如不符合本标准时, 对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检, 复检结果仍有一项不合格, 判定该批为不合格产品。微生物指标不符合本标准时, 直接判定该批产品为不合格品, 并不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.2 包装

包装容器和材料应无毒、无味, 并符合相应的卫生标准和有关规定, 封口严密, 不得有破损。

7.3 贮存

Q/ HZW 0002S-2022

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的环境中，并保持清洁卫生，注意防尘、防蝇、有毒有害、易挥发易腐蚀的物品混放，摆放整齐，离地离墙距离应大于20cm。

7.4 运输

运输工具必须清洁、干燥，长途运输的车辆应遮盖，避免日晒、雨淋，严禁与有毒有害或影响产品质量的物品混装混运。

7.5 保质期

依据产品工艺、贮存运输、包装材料不同各异，标注在标签上，符合GB 7718的规定。



附录 A
(规范性附录)
阿胶糕的质量要求

A.1 原料要求

- A.1.1 阿胶、桂圆应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- A.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- A.1.3 核桃应符合 LY/T 1922 的规定。
- A.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- A.1.5 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- A.1.6 玫瑰应符合 GB/T 19696 的规定。
- A.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- A.1.8 莲子应符合 SB/T 10050 的规定。
- A.1.9 单晶体冰糖应符合 GB/T 1173 的规定。
- A.1.10 人参应符合 GB/T 19506 和卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- A.1.11 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- A.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。



A.2 生产工艺

原料-选料-熬制-混合-冷却-切块-包装-检验-入库。

A.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	棕色或黑褐色
组织形态	块状固体或膏体
滋味及气味	具有阿胶、核桃、芝麻特有的香味及该产品应有的风味，口味纯正，无异味
杂 质	外表和内部均无肉眼可见的杂质

A.4 理化指标

应符合表2的规定。

Q/ WZW 0002S-2022

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) ≤	35.0
蛋白质/(g/100g) ≥	18.0
总糖(以蔗糖计)/(g/100g) ≤	42
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5
铅(以pb计)/(mg/kg) ≤	0.5
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg) ≤	5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25
酸价(以脂肪计)/(mg/g) ≤	5

A.5 微生物指标:

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g) ≤	1500
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	30
霉菌计数/(cfu/g) ≤	100
致病菌(沙门氏菌,志贺氏菌,金黄色葡萄球菌)	不得检出

A.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

A.7 食品添加剂

A.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

A.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

A.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

附录 B

山西省食品安全企业标准备案申请表			
企业名称		山西汾州风物食品有限公司	
注册地址		山西省吕梁市汾阳市文峰街道富代路泰和苑廉租小区东街	
食品标准名称	红枣籽仁果干蜜饯压制品	企业标准号	Q/SKFZ0001S-2022
标准发布日期	2022年12月26日	标准实施日期	2023年01月26日
食品类别		水果制品 坚果与籽类食品	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山西省食品安全地方标准的食品安全指标	严于食品安全国家标准(地方标准)指标值	籽仁部分铅 $\leq 0.10\text{mg/kg}$ 果干、蜜饯部分铅 $\leq 0.4\text{mg/kg}$
		食品安全国家标准(地方标准)限值指标及限量值	GB 2762 铅 坚果及籽类 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 水果干类 $\leq 0.5\text{mg/kg}$
	其他说明	无	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准(地方标准)及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责,如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。			
备案企业(企业法人)签字		2023年1月26日	

Q/SXFZ

山西汾州风物食品有限公司企业标准

Q/SXFZ0001S-2022

红枣籽仁果干蜜饯压制品

2022-12-26 发布

2023-01-26 实施

山西汾州风物食品有限公司 发布

前 言

本文件编写时，格式按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本文件由山西汾州风物食品有限公司提出。

本文件起草单位：山西汾州风物食品有限公司（注册地址：山西省吕梁市汾阳市文峰街道富民路泰和苑小区东面）。

本文件主要起草人：张珂 李文娟 韩颖

Q/SXFZ0001S-2022

红枣籽仁果干蜜饯压制品

1 范围

本文件适用于以干制红枣、核桃仁为原料，以〔果干（葡萄干或桑葚干或枸杞干）、籽仁（腰果仁或巴旦木果仁或花生仁或芝麻仁或南瓜籽仁）、蜜饯（蔓越莓干或蓝莓干或苹果蜜饯或山楂蜜饯）、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. *Plena*）中的一种或几种〕、蜂蜜为辅料。干制红枣经挑选、清洗、去核、蒸制；核桃仁与籽仁经烤制成熟制籽仁；果干、蜜饯经挑选；蘸取蜂蜜（或不蘸取），再经铺层整理、压制成型、切块、装袋、包装等工艺加工而成的红枣籽仁果干（蜜饯）压制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

玫瑰花应符合卫生部《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）的要求。

3.2 生产用水

生产用水应符合 GB 5749 的要求。

3.3 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.4 理化指标

籽仁部分酸价、过氧化值应符合 GB 19300 的规定。

3.5 污染物限量

污染物限量籽仁部分应符合 GB 2762 中坚果及籽类的规定；果干、蜜饯部分应符合 GB 2762 中水果干类、蜜饯的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 的规定。

Q/SXFZ0001S-2022

表 2 污染物限量

项 目	指 标		检 验 方 法
	籽仁部分	果干、蜜饯部分	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16	0.4	GB 5009.12

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 和国家有关规定和公告的要求。

3.8 微生物限量

3.8.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品的规定。

3.8.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案*及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15

* 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。

编制说明

本标准适用于以原味枣仁派(红枣、核桃仁)、黑芝麻枣仁派(红枣、核桃仁、黑芝麻)、蓝莓枣仁派(红枣、核桃仁、蓝莓干)、蔓越梅枣仁派(红枣、核桃仁、蔓越梅干)、枸杞枣仁派(红枣、核桃仁、枸杞干)为原料,经分装工艺加工而成的即食夹心枣派。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南沙大宝食品有限公司

Q B