



413575S-2023



河南沙大宝食品有限公司企业标准

Q/HSS 0006S-2023

酸奶麦香脆枣

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

酸奶麦香脆枣

1 范围

本标准规定了酸奶麦香脆枣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以酸奶麦香脆枣【脆灰枣（灰枣、植物油）、代可可脂酸奶巧克力（代可可脂、乳清粉、麦芽糖粉、脱脂奶粉、酸奶粉、全脂奶粉、大豆磷脂、食用香料、乳酸、柠檬酸）、饼干碎（小麦粉、白砂糖、植物油、磷脂）】为原料，经分装而成的即食酸奶麦香脆枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酸奶麦香脆枣应符合 Q/MZW 0011S 的规定, 见附录 A。

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，口感酥脆	
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	≤ 20	GB 5009.3
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
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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	
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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

04.0

Q/MZW

沧州美枣王食品有限公司企业标准

Q/MZW 0011S-2023

代替Q/MZW 0011S-2021

裹衣水果制品

备 案 号：130601S-2023

备案日期：2023年06月14日

有效日期：2028年06月13日



2023-02-28 发布

2023-03-28 实施

沧州美枣王食品有限公司 发布

Q/ HZW 0011S-2023

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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 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》，参考了相应国家标准的规定。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：李万里、王颖。

本标准代替并废止Q/HZW 0011S-2021《裹衣水果制品》标准。

本标准与Q/HZW 0011S-2021《裹衣水果制品》相比主要变化如下：

——修改了规范性引用文件；

——增加了术语和定义；

——修改了产品分类；

——修改了技术要求；

——修改了食品添加剂。

本标准于2023年02月28日由沧州美枣王食品有限公司负责人李万里批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2023年02月28日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HZW 0011S-2021《裹衣水果制品》。



裹衣水果制品

1 范围

本标准规定了裹衣水果制品的产品分类、技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于裹衣水果制品的生产、销售和检验。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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/T 5461 食用盐
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7100 食品安全国家标准 饼干



Q/ WZW 0011S-2023

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 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB/T 11761 芝麻
 GB 13102 食品安全国家标准 浓缩乳制品
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB 16325 干果食品卫生标准
 GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
 GB/T 18672 枸杞
 GB/T 18738 食品安全国家标准 速溶豆粉和豆奶粉
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
 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 19696 地理标志产品 平阴玫瑰
 GB/T 20706 可可粉
 GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB/T 20980 饼干质量通则
 GB/T 23529 海藻糖
 GB/T 23596 海苔
 GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
 GB/T 23968 肉松
 GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 GB/T 26150 免洗红枣
 GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
 GB/T 29602 固体饮料
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 31318 蜜饯 山楂制品
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB/T 34778 抹茶
 GB/T 35883 冰糖
 GB/T 35885 红糖
 LS/T 3217 人造奶油(人造黄油)
 LY/T 1922 核桃仁
 NY/T 605 焙炒咖啡



Q/ HZW 0011S-2023

NY/T 786 食用椰子
 NY/T 832 黑米
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
 NY/T 2672 茶粉
 QB/T 2076 果蔬脆
 QB/T 2762 复合麦片
 QB/T 4567 黑糖
 SB/T 10104 糖果 充气糖果
 DBS 46/004 食品安全地方标准 香露兜叶（粉）
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 注心馅料

由巧克力、代可可脂巧克力及其制品、可可粉、人造奶油、黄油、棉花糖、炼乳、发酵乳、乳粉、豆粉、豆奶粉、坚果籽类食品碎（核桃仁碎、杏仁碎、花生仁碎、开心果碎、芝麻仁、巴旦木仁（扁桃仁）碎、腰果仁碎、碧根果仁碎、白果仁碎、夏威夷果仁碎、榛子仁碎、松子仁碎、葵花籽仁碎、西瓜子仁碎、南瓜籽仁碎、琥珀核桃仁碎）、干果食品碎（红枣碎、苹果干碎、梨干碎、杏干碎、山楂干碎、香蕉干碎、芒果干碎、榴莲干碎、猕猴桃干碎、凤梨（菠萝）干碎、哈密瓜干碎、葡萄干碎、红提干碎、樱桃干碎、草莓干碎、桃干碎、桑椹干碎、金桔干碎、椰子干碎、桔子干碎、桂圆干碎、橙子干碎、柚子干碎、柿饼碎、柠檬干碎、蔓越莓干碎、蓝莓干碎、无花果干碎、海棠果干碎、百香果干碎）和蜜饯碎（蜜枣碎、枣糕碎、苹果果脯碎、梨果脯碎、杏果脯碎、红果脯碎、山楂糕碎、芒果果脯碎、猕猴桃果脯碎、凤梨（菠萝）果脯碎、哈密瓜果脯碎、樱桃果脯碎、草莓果脯碎、桃果脯碎、金桔果脯碎、桔子果脯碎、橙子蜜饯碎、柚子蜜饯碎、柠檬蜜饯碎、蔓越莓果脯碎、蓝莓果脯碎、海棠果脯碎、百香果果脯碎、姜糖碎、地瓜糖碎、冬瓜糖碎）、枸杞碎中的一种几种为原料，经混合或不混合、研磨或不研磨、加水或不加水、加热融化制成。

3.2 夹心料

以坚果籽类食品（生成熟核桃仁、杏仁、生成熟花生仁、开心果、生成熟芝麻仁、巴旦木仁（扁桃仁）、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、南瓜籽仁、琥珀核桃仁）、枸杞和3.1提到的干果食品碎、蜜饯碎中的一种或几种为原料组合而成。

3.3 裹衣料

以人造奶油、黄油、棉花糖、乳粉、炼乳、发酵乳、调制乳粉、豆粉、豆奶粉、奶酪、再制干酪、干酪制品、麦芽糖、乳糖、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、海藻糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇（液）、黑米、蜂蜜、巧克力、代可可脂巧克力及其制品、可可粉、椰蓉/粉、香露兜粉（斑斓粉/斑兰粉）、榴莲粉、芝士粉、蓝莓粉、芒果粉、百香果粉、青苹果粉、蔓越莓粉、树莓粉、青柠粉、薄荷粉、酸奶粉、茶粉、

Q/ HZW 0011S-2023

食用盐、明胶、阿胶、枸杞、3.1提到的坚果籽类食品碎、干果食品碎、蜜饯碎中的一种或几种为原料，清洗或不清洗，加或不加食品用香精，加水或不加水，经加热熬煮成糊状制成。

3.4 粘粉料

以生成熟芝麻、乳粉、调制乳粉、豆粉、豆奶粉、抹茶、香露兜粉（斑澜粉/斑兰粉）、榴莲粉、芝士粉、蓝莓粉、芒果粉、百香果粉、青苹果粉、蔓越莓粉、树莓粉、青柠粉、薄荷粉、茶粉、椰蓉/粉、椰干、果蔬粉、咖啡粉、咖啡固体饮料、饼干碎/粉、巧克力、代可可脂巧克力及其制品、燕麦片、复合麦片、膨化谷物碎、果葡糖浆、海苔、肉松、复合调味料、维生素C、碳酸氢钠、柠檬酸、平阴重瓣红玫瑰（碎或粉）、3.1提到的坚果籽类食品碎、干果食品碎、蜜饯碎中的一种或几种，经混合均匀制成。

4 产品分类

根据主要原料不同分为裹衣蜜饯、裹衣红枣、裹衣果干。

4.1 裹衣蜜饯

以蜜饯（蜜枣、枣糕、苹果果脯、梨果脯、杏果脯、红果果脯、山楂糕、芒果果脯、猕猴桃果脯、凤梨（菠萝）果脯、哈密瓜果脯、樱桃果脯、草莓果脯、桃果脯、金桔果脯、橘子蜜饯、橙子蜜饯、柚子蜜饯、柠檬果脯、蔓越莓果脯、蓝莓果脯、海棠果脯、百香果果脯中的一种或几种）为主要原料，经选料、制型或不制型、杀菌或不杀菌，注心（用注心枪在原料孔洞或制型后孔洞处注入注心馅料）或不注心，裹衣（用裹衣料包裹蜜饯），再滚或不滚粘粉料，制型或不制型、杀菌或不杀菌、风干或不风干，包装工艺制成的裹衣蜜饯、裹衣注心蜜饯。

4.2 裹衣红枣

以干制红枣或免洗红枣为主要原料，经清洗、选料、去核或不去核、开口或不开口、制型或不制型、夹心（填充夹心料）或不夹心，注心（用注心枪在原料孔洞或制型后孔洞处注入注心馅料）或不注心，杀菌或不杀菌，裹衣（用裹衣料包裹夹心红枣、注心红枣、去核红枣或不去核红枣），再滚或不滚粘粉料，制型或不制型、杀菌或不杀菌、风干或不风干，包装工艺制成的裹衣红枣（包括裹衣夹心红枣、裹衣注心红枣、裹衣去核红枣、裹衣含核红枣）。

4.3 裹衣果干

以非油炸果干（冻干果干、其他非油炸水果干）或油炸果干（红枣、苹果干、桃干、梨干、杏干、山楂干、香蕉干、芒果干、榴莲干、猕猴桃干、凤梨（菠萝）干、哈密瓜干、葡萄干、红提干、樱桃干、草莓干、金桔干、桑椹干、无花果干、蓝莓干、蔓越莓干、菠萝蜜干、椰子干、桔子干、橙子干、柚子干、柠檬干、桂圆干、柿饼、枸杞干）为主要原料，经选料、制型或不制型、杀菌或不杀菌、注心（用注心枪在原料孔洞或制型后孔洞处注入注心馅料）或不注心，裹衣（用裹衣料包裹果干），再滚或不滚粘粉料，制型或不制型、杀菌或不杀菌、回凉或不回凉、风干或不风干，包装工艺制成的裹衣果干制品（包括裹衣非油炸果干和裹衣油炸果干）。

5 技术要求

Q/ HZW 0011S-2023

5.1 原料要求

5.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

5.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

5.1.3 蜜饯（蜜枣、枣糕、苹果果脯、梨果脯、杏果脯、红果果脯、山楂糕、芒果果脯、猕猴桃果脯、凤梨（菠萝）果脯、哈密瓜果脯、樱桃果脯、草莓果脯、桃果脯、金桔果脯、橘子果脯、橙子蜜饯、柚子蜜饯、柠檬果脯、蔓越莓果脯、蓝莓果脯、海棠果脯、百香果果脯）应符合 GB 14884 的规定。

5.1.4 红果脯、山楂糕应符合 GB/T 31318 和 GB 14884 的规定。

5.1.5 冻干果干（红枣干、桃干、苹果干、梨干、杏干、山楂干、香蕉干、芒果干、榴莲干、猕猴桃干、凤梨（菠萝）干、哈密瓜干、葡萄干、红提干、樱桃干、草莓干、金桔干、桑葚干、无花果干、蓝莓干、蔓越莓干、菠萝蜜干、桔子干、橙子干、柚子干、柠檬干）应符合 GB/T 23787 的规定。

5.1.6 油炸果干（红枣干、桃干、苹果干、梨干、杏干、山楂干、香蕉干、芒果干、榴莲干、猕猴桃干、凤梨（菠萝）干、哈密瓜干、葡萄干、红提干、樱桃干、草莓干、金桔干、桑葚干、无花果干、蓝莓干、蔓越莓干、菠萝蜜干、桔子干、橙子干、柚子干、柠檬干）应符合 GB/T 2076 的规定。

5.1.7 其他非油炸水果干（红枣干、桃干、苹果干、梨干、杏干、山楂干、香蕉干、芒果干、榴莲干、猕猴桃干、凤梨（菠萝）干、哈密瓜干、葡萄干、红提干、樱桃干、草莓干、金桔干、桑葚干、无花果干、蓝莓干、蔓越莓干、菠萝蜜干、椰子干、桔子干、橙子干、柚子干、柠檬干、桂圆干、柿饼）应整洁干净、色泽气味滋味正常，无虫蛀、无霉变、无异物，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.8 生花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

5.1.9 生核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

5.1.10 生芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

5.1.11 熟花生仁、熟核桃仁、熟芝麻和生或熟杏仁、腰果仁、巴旦木仁（扁桃仁）、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松子仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

5.1.12 棉花糖应符合 GB 10104 的规定。

5.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.14 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。

5.1.15 黑糖应符合 GB/T 4567 的规定。

5.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

5.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

5.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

5.1.19 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

5.1.20 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

5.1.21 巧克力、代可可脂巧克力及其制品应符合 GB 9678.2 的规定。



Q/ WZW 0011S-2023

- 5.1.22 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 5.1.23 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 5.1.24 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 5.1.25 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 5.1.26 奶粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 5.1.27 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 5.1.28 再制干酪、干酪制品应符合 GB 25192 的规定。
- 5.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.30 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 5.1.31 椰蓉、椰干应符合 NY/T 786 的规定。
- 5.1.32 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 5.1.33 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 5.1.34 饼干粉为粉末状，饼干碎为颗粒状，除形态外应符合 GB/T 20980 的规定。
- 5.1.35 平阴重瓣红玫瑰应符合 GB/T 19696 的规定。
- 5.1.36 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 5.1.37 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 5.1.38 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 5.1.39 燕麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 5.1.40 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 5.1.41 豆粉、豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 5.1.42 复合麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 5.1.43 膨化谷物碎应符合 GB 17401 的规定。
- 5.1.44 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 5.1.45 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 5.1.46 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 5.1.47 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 5.1.48 枣糕应符合 GB 14884 的规定。
- 5.1.49 香露兜叶粉（斑斓粉/班兰粉）应符合 DBS 46/004 或 GB/T 29602 的规定。



Q/ HZW 0011S-2023

5.1.50 咖啡固体饮料、榴莲粉、芝士粉、蓝莓粉、芒果粉、百香果粉、青苹果粉、蔓越莓粉、树莓粉、青柠粉、薄荷粉、酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

5.1.51 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

5.1.52 白果、阿胶应符合《中华人民共和国药典（一部）》的质量规定。

5.2 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	呈本品应有的色泽	在光线充足、空气清新的实验室内，观察产品的色泽、组织状态、有无杂质现象，嗅其气味，品尝其滋味，做出评价并记录
组织状态	呈裹衣料包裹水果制品的形态或制型后的形态，无虫蛀，无霉变	
气味和滋味	呈本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

5.3 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
	裹衣蜜饯、裹衣红枣	裹衣果干	
水分 / (%)	≤ 30.0	20.0	GB 5009.3
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 含坚果及籽类产品 0.16；其他 0.4		GB 5009.12
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤ 含花生仁产品 0.25		GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 含花生仁产品 10；含其他坚果及籽类产品 2.5		GB 5009.22
展青霉素 / (μg/kg)	≤ 含苹果干/脯、山楂干/脯/糕的产品 25		GB 5009.185
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)*	≤ 坚果籽仁3.0、裹衣油炸果干3.0		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)*	≤ 生坚果 0.08；生籽类 0.40；熟坚果籽仁 0.50；裹衣油炸果干 0.25		GB 5009.227
注：其它真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告。 *坚果及籽类分离检测：坚果及籽类中能分离裹衣粘粉部分的检测裹衣粘粉部分，不能分离的整体检测，指标要求按对应坚果籽类指标值的1/2判定。			

5.4 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 ^a （若非指定，均以CFU/mL表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

Q/ WZW 0011S-2023

表3 微生物指标 (续)

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

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; ^{*}不适用于添加了含有活菌的发酵乳或酸奶粉的产品。

5.5 净含量

符合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》要求, 净含量检测按 JJF 1070规定进行。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量

食品用香精应符合 GB 30616 的规定, 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定, 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定, 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定, 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定, 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定, 明胶应符合 GB 6783 的规定。

6.2 食品添加剂使用量

应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 抽样方法和数量

每批随机抽取 10 个最小独立包装, 总重量不少于 1000g。其中 5 个用作感官要求、理化指标、净含量的检验, 5 个留样。微生物指标的抽样方法和数量按照 GB 4789.1 的规定。

8.3 出厂检验

8.4 检验项目

出厂检验项目: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。



Q/ WZW 0011S-2023

8.5 产品出厂前,应由生产厂的检验部门按本标准规定进行逐批检验,检验合格后,出具合格证书,方可出厂。

8.6 型式检验

8.7 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

8.8 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后,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;
- e) 。。。。。

8.9 判定规则

8.10 检验结果全部项目符合本标准规定,判该批产品为合格品。

8.11 微生物指标不符合本标准规定,判该批产品不合格。

8.12 感官要求,理化指标、净含量有一项不符合本标准规定,在原批次产品中加倍取样复检,复检结果符合本标准规定,判该批产品为合格;复检结果中仍不符合本标准规定,则判该批产品不合格。



9 标识、包装、贮存、运输、保质期

9.1 标识

9.2 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。

9.3 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

9.4 包装

内包装为复合膜包装袋,应符合 GB 9683 的规定。外包装材料和容器应符合相关标准和有关法律规定的规定。产品外包装应严密、无破损。

9.5 贮存

产品应远离热源常温保存,不得露天堆放。仓库应避光、通风良好、保持清洁、干燥。仓库内堆放成品应离墙离地,离地 15cm 以上,离墙 50cm 以上。产品不得与有毒化学物品和有害物质存放在一起。贮存过程中产品应保持标签完整。

9.6 运输

运输工具必须清洁、无污染、无异味,保持干燥。产品不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。运输产品时应防雨、防潮、防晒。搬运中必须轻拿轻放,保护包装和产品。

9.7 保质期

Q/ HZW 0011S-2023

在规定的贮存运输条件下，根据包装材料不同保质期不同，具体以标签标示为准，并符合 GB 7718 的规定。



编制说明

本标准适用于以酸奶麦香脆枣【脆灰枣（灰枣、植物油）、代可可脂酸奶巧克力（代可可脂、乳清粉、麦芽糖粉、脱脂奶粉、酸奶粉、全脂奶粉、大豆磷脂、食用香料、乳酸、柠檬酸）、饼干碎（小麦粉、白砂糖、植物油、磷脂）】为原料，经分装而成的即食酸奶麦香脆枣。

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。

河南沙大宝食品有限公司