



413497S-2023



夏邑县恒宇食品厂企业标准

Q/XHY 0001S-2023

枣仁派

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

夏邑县恒宇食品厂 发布

前 言

本标准由夏邑县恒宇食品厂提出并起草。

本标准起草人：刘恒宇。

H N
Q B

枣仁派

1 范围

本标准规定了枣仁派的要求、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、去核、蒸制、晾凉，添加核桃仁，经压制、切块、真空包装等工艺制成的可直接食用的枣仁派。

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 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出 1 盒（袋），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	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应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

指 标		指 标	检验方法
水分/（%）	≤	30.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.08	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	

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
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789. 10
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789. 4
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、蒸制、晾凉，添加核桃仁，经压制、切块、真空包装等工艺制成的可直接食用的枣仁派。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县恒宇食品厂

H N
Q B