



413470S-2023



郑州辰丰食品有限公司企业标准

Q/ZCF 0005S-2023

夹心枣

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

郑州辰丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州辰丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋已清。

本标准自实施之日起代替 Q/ZCF 0005S-2022（备案号：411850S-2022）

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。

本标准适用于以免洗红枣为原料，经去核、烘干，填充核桃仁、熟制巴旦木仁、熟制腰果、熟制杏仁、山楂糕、蔓越莓干、杏条、蓝莓干、蔓越莓干、枸杞、桑椹干、桂圆干、芒果干、芝麻酥（黑芝麻、麦芽糖浆、白砂糖、植物油）、重瓣红玫瑰、生（熟）黑芝麻、生（熟）白芝麻中的一种或几种，再经蒸煮或不蒸煮、烘制或不烘制、成型或不成型、包装而制成的可直接食用的夹心枣。

根据夹心不同，分为单一型夹心枣和混合型夹心枣。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 熟制巴旦木仁应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟制腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 熟制杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 山楂糕应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.7 蔓越莓干、杏条、蓝莓干、蔓越莓干、枸杞、桑椹干、桂圆干、芒果干应符合 GB 16325 或 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.8 生（熟）黑芝麻、生（熟）白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 芝麻酥应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.10 重瓣红玫瑰应符合《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）》的规定。
- 2.1.11 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	枣状，果形基本完整，大小均匀	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以
色泽	具有产品原料应有的色泽	

气、滋味	香甜爽口，无异味	温开水漱口，品其滋味
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 ^a ，g/100g		低含水量免洗红枣	≤25.0	GB 5009.3
		高含水量免洗红枣	25.0<水分≤35.0	
		经蒸煮的产品	≤60.0	
总糖 ^a ，g/100g	≥	35.0		GB 5009.8
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	核桃仁	0.08	GB 5009.227
		熟制巴旦木仁、熟制腰果、熟制杏仁、芝麻酥、熟黑芝麻、熟白芝麻	0.5	
		生黑芝麻、生白芝麻	0.4	
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.25		GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
展青霉素，μg/kg	≤	20.0		GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
^a 仅限红枣的检验。				
^b 仅限核桃仁、熟制巴旦木仁、熟制腰果、熟制杏仁、芝麻酥、生（熟）黑芝麻、生（熟）白芝麻的检验。				
^c 仅限含有山楂糕的夹心枣的检验。				

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	≤	10000				GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤	0. 3				GB 4789. 3 中的 MPN 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
霉菌, CFU/g	≤	25				GB 4789. 15
注：1、*样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。						
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。						

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

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。

编制说明

本标准适用于以免洗红枣为原料，经去核、烘干，填充核桃仁、熟制巴旦木仁、熟制腰果、熟制杏仁、山楂糕、蔓越莓干、杏条、蓝莓干、蔓越莓干、枸杞、桑椹干、桂圆干、芒果干、芝麻酥（黑芝麻、麦芽糖浆、白砂糖、植物油）、重瓣红玫瑰、生（熟）黑芝麻、生（熟）白芝麻中的一种或几种，再经蒸煮或不蒸煮、烘制或不烘制、成型或不成型、包装而制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，参照相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州辰丰食品有限公司