



413914S-2023



## 郑州辰丰食品有限公司企业标准

Q/ZCF 0005S-2023

# 夹心枣

2023-12-13 发布

2023-12-13 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-2023（备案号：413470S-2023）

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。

本标准适用于以洗净红枣为原料，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 洗净红枣应符合 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	具有产品应有的性状	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 <sup>a</sup> , 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 <sup>a</sup> , g/100g	≥	35.0	GB 5009.8
酸价 <sup>b</sup> (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	≤	0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , 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。 <sup>a</sup> 仅限红枣的检验。 <sup>b</sup> 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。 <sup>c</sup> 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 <sup>a</sup> 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、 <sup>a</sup> 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

Q B