



410829S-2023



安阳市如日枣业有限公司企业标准

Q/ARZ 0005S-2023

核桃仁夹心枣

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

安阳市如日枣业有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市如日枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘如日、樊红伟。

H N

Q B

核桃仁夹心枣

1 范围

本标准规定了核桃仁夹心枣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣、核桃仁为原料，将经挑选、清洗、去核的红枣、添加核桃仁后，再经烘干、精选、包装而成的核桃仁夹心枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 红枣应符合 GB/T 26150 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	枣状、有核桃仁夹心	从样品中取出 1 袋，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	有枣和核桃仁应有的色泽	
气味	有枣香味，无异味	
滋味	有核桃仁夹心枣特有的滋味，甜香味	
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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（核桃仁）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.08（核桃仁）	GB 5009.227
水分，g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
* 该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 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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)	≤	50			GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 24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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

核桃仁夹心枣是以红枣、核桃仁为原料，将经挑选、清洗、去核的红枣、添加核桃仁后，再经烘干、精选、包装而成。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》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提供依据。

本标准的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市如日枣业有限公司

H N
Q B