



411396S-2023



郑州佳硕生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZJK 0001S-2023

红枣夹心制品

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

郑州佳硕生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州佳硕生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：万超。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZJK 0001S-2023，备案号：410562S-2023。

H N
Q B

红枣夹心制品

1 范围

本标准规定了红枣夹心制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核、切条或不切条，蒸制，添加坚果籽仁[腰果（熟）、巴旦木（熟）、扁桃仁（熟）、碧根果（生、熟）、芝麻（生、熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、核桃（生、熟）、板栗（熟）、花生（熟）、开心果（熟）、夏威夷果（熟）、杏仁（熟）、榛子仁（熟）中的一种或几种]、水果及其制品（葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、荔枝干、草莓干、桑葚干、青梅干、乌梅干、桂圆、枸杞中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加阿胶、魔芋粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、蜂蜜、食用盐、白砂糖、红糖、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖中的一种或几种，经原料预处理、压制、切块、烘干或不烘干、包装等工艺制成的可直接食用的红枣夹心制品。

按原料不同，分为：红枣坚果夹心制品、红枣水果夹心制品。

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 坚果籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。

2.1.4 蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、荔枝干、草莓干、青梅干、乌梅干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 阿胶、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.8 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《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。

2.1.9 桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.10 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.16 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 和卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告[2008]20 号的规定。

2.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.18 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和原卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告[2008]12 号的规定。

2.1.19 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和原卫生部关于批准紫甘薯色素等 9 种食品添加剂的公告(2012 年第 6 号)的规定。

2.1.20 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.21 水苏糖应符合 QB/T 4260 和原卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告[2010]17 号的规定。

2.1.22 结晶果糖、固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.23 低聚甘露糖应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)的规定。

2.1.24 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.25 麦芽糖应符合 GB/T 20883 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取1000g样品，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有该产品特有的性状	
气、滋味	具有该产品应有的气滋味, 无异味	
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

项 目	指 标	检验方法
过氧化值 ^a (以脂肪计)，g/100g ≤	0.08 (添加生干坚果、籽类的产品)	GB 5009.227
	0.5 (添加熟制坚果、籽类的产品)	
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)，mg/g ≤	3	GB 5009.229
水分，g/100g ≤	25	GB 5009.3
※铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0 (添加熟制坚果、籽类的产品)	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg(仅适用于添加山楂干的产品) ≤	25	GB 5009.185

注：※该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于添加坚果及籽类的产品。

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, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核、切条或不切条，蒸制，添加坚果籽仁[腰果（熟）、巴旦木（熟）、扁桃仁（熟）、碧根果（生、熟）、芝麻（生、熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、核桃（生、熟）、板栗（熟）、花生（熟）、开心果（熟）、夏威夷果（熟）、杏仁（熟）、榛子仁（熟）中的一种或几种]、水果及其制品（葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、荔枝干、草莓干、桑葚干、青梅干、乌梅干、桂圆、枸杞中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加阿胶、魔芋粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、蜂蜜、食用盐、白砂糖、红糖、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖中的一种或几种，经原料预处理、压制、切块、烘干或不烘干、包装等工艺制成的可直接食用的红枣夹心制品。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州佳硕生态农业科技有限公司