



411585S-2023



濮阳名友食品有限公司企业标准

Q/PMS 0002S-2023

夹心枣

2023-06-08 发布

2023-06-08 实施

濮阳名友食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳名友食品有限公司提出。

本标准由濮阳名友食品有限公司、濮阳县市场监督管理局和河南职业技术学院共同起草。

本标准主要起草人：房本坤、吕伟利、杨莉。

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、填充(坚果籽类【核桃仁（生干或熟制）、杏仁（熟）、桃仁（熟）、扁桃仁（巴旦木仁）（熟）、腰果仁（熟）、开心果仁（熟）、芝麻仁（熟）、花生仁（生干或熟制）、葵花籽（熟）中的一种或几种】，加或不加水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、乌梅干中的一种或几种），熬糖（以麦芽糖为原料，经熬制）或不熬糖，沾裹或不沾裹白芝麻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，经烘干或不烘干、包装等工艺制成的可直接食用的夹心枣。

根据原辅料及生产工艺不同产品可分为：枣夹核桃（夹心枣）、芝麻枣夹核桃（夹心枣）、枣夹芝麻核桃（夹心枣）、枣夹坚果籽类（夹心枣）、什锦夹心枣、裹衣红枣制品、夹心红枣制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.2 坚果、籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、乌梅干）应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.7 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	具有该产品应有的性状	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
色泽	具有原料相应的色泽	

气味、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，无哈喇味，不得有异味	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
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
水分，g/100g ≤	35	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（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）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0. 4(烘干的产品)	GB 5009. 12
	0. 18（未烘干的产品）	
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg ≤	20（添加花生仁的产品）	GB 5009. 22
	5. 0（添加除花生仁以外其他熟制坚果及籽类的产品）	
注：*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
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
沙门氏菌，/25g	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：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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以免洗红枣为原料，经去核、填充〔坚果籽类【核桃仁（生干或熟制）、杏仁（熟）、桃仁（熟）、扁桃仁（巴旦木仁）（熟）、腰果仁（熟）、开心果仁（熟）、芝麻仁（熟）、花生仁（生干或熟制）、葵花籽（熟）中的一种或几种】，加或不加水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、乌梅干中的一种或几种）〕，熬糖（以麦芽糖为原料，经熬制）或不熬糖，沾裹或不沾裹白芝麻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，经烘干或不烘干、包装等工艺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，制定本企业标准，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。

河南味魔坊食品有限公司