



411943S-2023



内黄县枣相情红枣专业合作社企业标准

Q/NZH 0001S-2023

焦枣及其制品

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

内黄县枣相情红枣专业合作社 发布

前 言

本标准由内黄县枣相情红枣专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：樊红伟、王相军。

H N
Q B

焦枣及其制品

1 范围

本标准规定了焦枣及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制红枣为主要原料，经过清洗、挑选、去核，填充或不填充熟制坚果籽类（花生仁、核桃仁、黑葵花子仁、白葵花子仁、瓜蒌子仁、西瓜子仁、南瓜子仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、巴旦木仁、栗子仁、杏仁、松子仁、莲子、夏威夷果仁、霹雳果仁、白果仁、碧根果仁、沙漠果仁、榧子仁中的一种或几种），添加或不添加白砂糖、蜂蜜、麦芽糖、奶油、乳粉、木糖醇中的一种或几种，粘裹或不粘裹黑芝麻、白芝麻中的一种或全部，经烘干、包装而成可直接食用的焦枣及其制品。

根据产品不同分为：焦枣、芝麻焦枣、夹心类焦枣等。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 黑葵花子仁、白葵花子仁、瓜蒌子仁、西瓜子仁、南瓜子仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、巴旦木仁、栗子仁、杏仁、松子仁、莲子、夏威夷果仁、霹雳果仁、白果仁、碧根果仁、沙漠果仁、榧子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 14963 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	大小均匀，质地焦脆	从样品中取出一袋，将本品倒入洁白干净盘子里，用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有焦枣制品特有的焦香及原辅料应有的香味，无异味	
滋味	香甜爽口	
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	≤ 30.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：a 仅适用于添加熟制坚果籽类的产品。		
*该项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	≤	10000			GB 4789.2	
大肠菌群，MPN/g	≤	0.9			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	
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；						
注 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

焦枣及其制品是以干制红枣为主要原料，经过清洗、挑选、去核，填充或不填充熟制坚果籽类（花生仁、核桃仁、黑葵花子仁、白葵花子仁、瓜蒌子仁、西瓜子仁、南瓜子仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、巴旦木仁、栗子仁、杏仁、松子仁、莲子、夏威夷果仁、霹雳果仁、白果仁、碧根果仁、沙漠果仁、榧子仁中的一种或几种），添加或不添加白砂糖、蜂蜜、麦芽糖、奶油、乳粉、木糖醇中的一种或几种，粘裹或不粘裹黑芝麻、白芝麻中的一种或全部，经烘干、包装而成可直接食用的焦枣及其制品。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，参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县枣相情红枣专业合作社