



412567S-2023



周口市万豪食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0001S-2023

枣制品

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

周口市万豪食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市万豪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏东峰。

H N

Q B

枣制品

1 范围

本标准规定了枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以去核红枣或红枣（经预处理、清洗、去核）为原料，填充坚果籽类食品【核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木（熟）、山核桃仁（生或熟）、花生（生或熟）、碧根果（熟）、杏仁（熟）、开心果（熟）、葵瓜子（熟）、南瓜子（熟）、西瓜子（熟）、松子（熟）、夏威夷果（熟）、板栗（熟）、榛子（熟）、芝麻仁中的一种或几种】、蔓越莓干（蔓越莓肉）、芒果干、杏干、草莓干、苹果干、桃干、菠萝干、荔枝干、桂圆干（桂圆肉）、香蕉片、无花果干（片）、酸梅（乌梅）干、蓝莓干、桑葚干、黑加仑、猕猴桃干、山楂、山楂糕、葡萄干、枸杞中的一种或几种，涂层或不涂层【以巧克力、可可粉、代可可脂、可可脂、麦芽糊精、麦芽糖、麦芽糖浆、黄油（奶油）、蜂蜜、白砂糖、棉花糖、奶粉、芝士粉、干酪、发酵酸奶粉、芝麻仁中的多种为原料，经混合、制成浆液】，经整形压制或不整形压制，再经烘干、包装而成的枣制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分为夹心红枣、涂层红枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 去核红枣、红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 坚果籽类食品应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 蔓越莓干（蔓越莓肉）、芒果干、杏干、草莓干、苹果干、桃干、菠萝干、荔枝干、桂圆干（桂圆肉）、香蕉片、无花果干（片）、酸梅（乌梅）干、蓝莓干、桑葚干、黑加仑、猕猴桃干、山楂应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 山楂糕应符合 GB 14884 的规定。

2.1.6 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。

2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.8 巧克力应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。

2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.10 代可可脂应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.11 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 黄油（奶油）应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.17 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。

2.1.18 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.20 干酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.21 发酵酸奶粉应符合 GB/T 29602 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	从样品中取出适量，倒入白色瓷盘中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有相应产品应有的色泽	
气、滋味	具有相应产品应有的滋味、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 35.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	0.08(生核桃仁、生山核桃仁)	GB 5009.227
	0.4(生花生仁)	
	0.5(熟制坚果籽类)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	20.0(花生仁)	GB 5009.22
	5.0(除花生仁外的其它坚果籽类)	
展青霉素, μg/kg	≤ 50(仅适用于夹心部分中苹果干、山楂、山楂糕的检验)	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;
a 酸价、过氧化值仅适用于除板栗、榛子之外的坚果、籽类检测。

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	100	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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
b 仅适用于涂层中含干酪、芝士粉的产品。					

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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以去核红枣或红枣（经预处理、清洗、去核）为原料，填充坚果籽类食品【核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木（熟）、山核桃仁（生或熟）、花生（生或熟）、碧根果（熟）、杏仁（熟）、开心果（熟）、葵花子（熟）、南瓜子（熟）、西瓜子（熟）、松子（熟）、夏威夷果（熟）、板栗（熟）、榛子（熟）、芝麻仁中的一种或几种】、蔓越莓干（蔓越莓肉）、芒果干、杏干、草莓干、苹果干、桃干、菠萝干、荔枝干、桂圆干（桂圆肉）、香蕉片、无花果干（片）、酸梅（乌梅）干、蓝莓干、桑葚干、黑加仑、猕猴桃干、山楂、山楂糕、葡萄干、枸杞中的一种或几种，涂层或不涂层【以巧克力、可可粉、代可可脂、可可脂、麦芽糊精、麦芽糖、麦芽糖浆、黄油（奶油）、蜂蜜、白砂糖、棉花糖、奶粉、芝士粉、干酪、发酵酸奶粉、芝麻仁中的多种为原料，经混合、制成浆液】，经整形压制或不整形压制，再经烘干、包装而成的枣制品。

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》的有关规定制定本企业标准，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。

周口市万豪食品有限公司

QB