



412815S-2023



河南禾馋食品销售有限公司企业标准

Q/HHC 0002S-2023

# 夹心红枣

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南禾馋食品销售有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南禾饯食品销售有限公司提出。

本标准由河南禾饯食品销售有限公司起草。

本标准主要起草人：潘文博

H N

Q B

# 夹心红枣

## 1 范围

本标准规定了夹心红枣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以免洗红枣为主要原料，经去核、填充坚果籽仁[腰果（熟）、巴旦木仁（扁桃仁）（熟）、碧根果（生、熟）、芝麻（生、熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、核桃仁（生、熟）、板栗（熟）、花生仁（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、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、桃干、菠萝干、香蕉片、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）、熟制杂粮及其制品（红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、鹰嘴豆、即食燕麦中的一种或几种）中的一种或几种，沾裹或不沾裹【以麦芽糖为原料，加入或不加入芝麻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花，按一定比例混合】糖浆，经烘干或不烘干、包装而成可直接食用的夹心红枣。

按原辅料不同，分为：坚果夹心红枣、水果夹心红枣、杂粮夹心红枣、什锦夹心红枣。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T26150 的规定。

2.1.2 坚果籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 葡萄干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、桃干、菠萝干、香蕉片、山楂干、荔枝干、草莓干、桑葚干、青梅干、乌梅干、桂圆应符合 GB16325 的规定。

2.1.4 红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 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。

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

2.1.32 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	具有该产品应有的性状	取样品一份，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、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。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无哈喇味，不得有异味	
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
水分, g/100g	≤ 35	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.8 (适用于添加熟葵花籽仁的产品)	GB 5009.227
	≤ 0.5 (适用于添加除熟葵花籽仁之外的其他熟制坚果、籽类的产品)	
	≤ 0.4 (适用于添加生干籽类的产品)	
	≤ 0.08 (适用于添加生干坚果的产品)	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20.0 (适用于添加花生仁的产品)	GB 5009.22
	≤ 5.0 (适用于添加除花生仁之外的其他坚果籽仁的产品)	
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: a 仅适用于添加坚果、籽类的产品; 脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品, 其酸价过氧化值不做要求。		
b 仅适用于添加山楂干的产品;		
*铅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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
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，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、酸价（仅适用于添加坚果、籽类的产品）、过氧化值（仅适用于添加坚果、籽类的产品）、菌落总数、大肠菌群的检验。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主要原料，经去核、填充坚果籽仁[腰果（熟）、巴旦木仁（扁桃仁）（熟）、碧根果（生、熟）、芝麻（生、熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、核桃仁（生、熟）、板栗（熟）、花生仁（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、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、桃干、菠萝干、香蕉片、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）、熟制杂粮及其制品（红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、鹰嘴豆、即食燕麦中的一种或几种）中的一种或几种，沾裹或不沾裹【以麦芽糖为原料，加入或不加入芝麻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花，按一定比例混合】糖浆，经烘干或不烘干、包装而成可直接食用的夹心红枣。

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。

河南禾饴食品销售有限公司