



412976S-2023



新郑市鸿运枣业有限公司企业标准

Q/XHZ 0001S-2023

夹心枣

2023-09-20 发布

2023-09-20 实施

新郑市鸿运枣业有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市鸿运枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘璐萍、孙彦杰。

本标准替代 Q/XHZ 0001S-2019。

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。

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、烘干、去核、填充坚果籽类（花生仁、核桃仁、熟巴旦木仁、熟腰果、熟杏仁中的一种或几种）包装而成的可直接食用的夹心枣。

根据辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 熟杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 熟巴旦木仁应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 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	枣状，果形完整，大小均匀	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	枣体深红色（中间夹有坚果籽类）	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无哈喇味、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
水分 ^a ，g/100g		≤ 25.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	【生制坚果籽类】	≤ 0.08	GB 5009.227

	【熟制坚果籽类】	≤	0.50		
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g			≤	3	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B ₁ ^b ，μg/kg			≤	20（花生仁）	GB 5009.22
				5.0（其它）	
备注：a 水分含量仅限测红枣部分。					
b 仅对夹心枣中坚果籽类进行检验。					
*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 ^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
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 ≤	25				GB 4789. 15
a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定。					

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 其他要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、烘干、去核、填充坚果籽类（花生仁、核桃仁、熟巴旦木仁、熟腰果、熟杏仁中的一种或几种）包装而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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市鸿运枣业有限公司

H N
Q B