



413069S-2024



郑州辰丰食品有限公司企业标准

Q/ZCF 0007S-2024

# 夹心果干

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

郑州辰丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州辰丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何辉辉。

H N

Q B

# 夹心果干

## 1 范围

本标准规定了夹心果干的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以免洗红枣或干制红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、无花果干、椰枣干、西梅干、葡萄干、黑加仑干中的一种或几种为主要原料，原料去核或不去核，烘干或不烘干，填充核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、山楂条、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、桑葚山楂条、血糯米（清洗、蒸制）、黑糯米（清洗、蒸制）、夏威夷果（熟）、榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉中的一种或几种，填充或不填充浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆【以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆、冰糖中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶酪、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片、蛋白液（由鲜鸡蛋制成）、鸡蛋白粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食用明胶、柠檬酸、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合】，经烘干或不烘干、冻干或不冻干、包装而成的可直接食用的夹心果干。

产品根据所用原辅料不同，可分为不同品种。

## 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 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、无花果干、椰枣干、西梅干、葡萄干、黑加仑干应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.4 核桃仁（熟）应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 核桃仁（生）应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 腰果（熟）应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 巴旦木仁（熟）应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 榛子仁（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 山楂条应符合 SB/T 10057 和 GB 14884 的规定。

2.1.10 玫瑰花瓣（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。

2.1.11 桑葚山楂条应符合 GB 14884 的规定。

2.1.12 血糯米、黑糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.13 榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 夏威夷果（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.19 燕麦脆片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.24 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.25 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.26 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.27 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.29 蛋白液（由鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 奶味香精应符合 GB 30616 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	固体	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，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)	≤ 25.0	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18(坚果籽类、血糯米、黑糯米部分)	GB 5009.12
	0.7(蜜饯部分)	
	0.4(果干、榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉部分)	
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3(坚果籽类)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5(熟制坚果籽类)	GB 5009.227
	0.08(生制坚果籽类)	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0(仅适用于填充熟制坚果籽类的检验)	GB 5009.22
<sup>b</sup> 展青霉素/(μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 <sup>b</sup> 展青霉素仅适用于含有山楂条、山楂干、山楂蜜饯、桑葚山楂条的夹心果干。		

## 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	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
霉菌/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 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或干制红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、无花果干、椰枣干、西梅干、葡萄干、黑加仑干中的一种或几种为主要原料，原料去核或不去核，烘干或不烘干，填充核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、山楂条、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、桑葚山楂条、血糯米（清洗、蒸制）、黑糯米（清洗、蒸制）、夏威夷果（熟）、榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉中的一种或几种，填充或不填充浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆【以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆、冰糖中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶酪、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片、蛋白液（由鲜鸡蛋制成）、鸡蛋白粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食用明胶、柠檬酸、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合】，经烘干或不烘干、冻干或不冻干、包装而成的可直接食用的夹心果干。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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。

郑州辰丰食品有限公司

QB