



411156S-2024



邓州市毛豆兄弟食品有限公司企业标准

Q/DMS 0001S-2024

夹心果干

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

邓州市毛豆兄弟食品有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市毛豆兄弟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马心安。

本标准自实施之日起代替Q/DMS 0001S-2024（备案号：410290S-2024）。

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。

本标准适用于以洗净红枣或干制红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、杏脯（经烘干）、山楂蜜饯（经烘干）中的一种或几种为主要原料，原料去核或不去核，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（由鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉、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 洗净红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干应符合 GB/T 23787 的规定。

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

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

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

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

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

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

2.1.9 黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 杏脯、山楂蜜饯、桑葚山楂条应符合 GB 14884 的规定。

2.1.14 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。

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

2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.19 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.20 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.21 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.22 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 蛋白液（由鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 奶味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.27 血糯米、黑糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.29 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.30 燕麦脆片应符合 GB 19640 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（坚果籽类部分）	GB 5009.12
	0.4（果干部分）	
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0（仅适用于填充熟制坚果籽类的检验）	GB 5009.22
^b 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。

^b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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
^c 菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	
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
注：^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 ^b适用于以杏脯、山楂蜜饯为主要原料的产品。 ^c适用于以非杏脯、山楂蜜饯为主要原料的产品。 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。型式检验按国家相关规定执行。

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、杏脯（经烘干）、山楂蜜饯（经烘干）中的一种或几种为主要原料，原料去核或不去核，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（由鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉、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。

邓州市毛豆兄弟食品有限公司

QB