



411454S-2024



河南景灿枣业有限公司企业标准

Q/HJCZ 0006S-2024

夹心枣

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南景灿枣业有限公司 发布

前 言

本标准由河南景灿枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李燕豪、李艳丽。

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，经挑选、清洗、烘干、去核，填充山楂条、山楂糕、乳酪、猕猴桃干、山药、葡萄干、花生仁（熟）、核桃仁（生或熟）、巴达木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）中的一种或几种或不加填充后，裹或不裹浆液（巧克力、低聚异麦芽糖、棉花糖、麦芽糖、奶粉、山药粉中的一种或几种，混合而成），直接包装或加仁后挤压、裁边成型后包装而成的可直接食用的夹心枣。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 花生仁（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 腰果（熟）应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 杏仁（熟）应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 巴旦木仁（熟）应符合 SB/T 10673 和 GB19300 的规定。
- 2.1.6 核桃仁（熟）应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 核桃仁（生）应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.9 猕猴桃干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.10 山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 山楂条、山楂糕应符合 GB/T 31318 的规定。
- 2.1.12 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.16 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 乳酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.18 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.19 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	具有产品应有的性状	样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品混合后应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的香气和滋味，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，g/100g	≤ 25.0（未裹浆液的产品） 35（裹浆液的产品）	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	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.08（生核桃仁） 0.5（熟制坚果籽类）	GB 5009.227
展青霉素，μg/kg	≤ 20（适用于含山楂条、糕的产品）	GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 20.0（适用于花生仁） 5.0（适用于核桃仁、巴达木仁、腰果、杏仁）	GB 5009.22
a 仅对花生仁、核桃仁、巴达木仁、腰果、杏仁进行检验。 b 适用于含有杏仁的产品。 *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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	50000	200000	GB 4789.2
菌落总数 ^c ，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 第二法

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定；

b 适用于使用乳粉、乳酪的产品；

c 不适用于使用乳粉、乳酪的产品。

微生物限量适用于混合检验。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核，填充山楂条、山楂糕、乳酪、猕猴桃干、山药、葡萄干、花生仁（熟）、核桃仁（生或熟）、巴达木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）中的一种或几种或不加填充后，裹或不裹浆液（巧克力、低聚异麦芽糖、棉花糖、麦芽糖、奶粉、山药粉中的一种或几种，混合而成），直接包装或加仁后挤压、裁边成型后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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南景灿枣业有限公司