



411723S-2024



新郑市良宝源枣业有限公司企业标准

Q/XLZ 0005S-2024

红枣夹心制品

2024-07-04 发布

2024-07-04 实施

新郑市良宝源枣业有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市良宝源枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：史振铎。

H N

Q B

红枣夹心制品

1 范围

本标准规定了红枣夹心制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核、切条或不切条，高温蒸制，添加核桃仁（生或熟），添加或不添加重瓣红玫瑰、黑芝麻（生或熟），经压制、切制、杀菌、包装加工制成的可直接食用的红枣夹心制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010）3 号的规定。

2.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取1000g样品，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，等级通过电子秤或卡尺进行检测。
性状	具有该产品特有的性状	
气、滋味	具有该产品应有的气滋味，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
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	0.08（添加生核桃仁的产品）	GB 5009.227
	0.5（添加熟核桃仁的产品）	
	0.40(添加生芝麻的产品)	
	0.50(添加熟芝麻的产品)	
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 3	GB 5009.229
水分，g/100g	≤ 25	GB 5009.3
※铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：※该项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, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: 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

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

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: 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主要原料，经挑选、清洗、去核、切条或不切条，高温蒸制，添加核桃仁（生或熟），添加或不添加重瓣红玫瑰、黑芝麻（生或熟），经压制、切制、杀菌、包装加工制成的可直接食用的红枣夹心制品。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。

新郑市良宝源枣业有限公司