



410040S-2025



驻马店市大拇指食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2025

奶芙枣

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

驻马店市大拇指食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市大拇指食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李刚、韩奇。

H N

Q B

奶芙枣

1 范围

本标准规定了奶芙枣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干红枣为主要原料，红枣经拣选、清洗、去核，填充坚果及籽类【核桃仁(生或熟)、花生仁(生或熟)、芝麻(熟)、腰果(熟)、巴旦木(熟)、板栗仁(熟)、杏仁(熟)、桃仁(熟)中的一种或几种】、水果干制品(葡萄干、猕猴桃干、提子干、枸杞、芒果干、菠萝干、香蕉片、桃干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、山楂干、桑葚干、乌梅干中的一种或几种)、山楂条、山楂糕中的一种或几种，外裹或内填奶芙【以全脂乳粉、乳酪、炼乳粉、芝士粉中的多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加蛋白粉、海藻糖浆、果葡糖浆、葡萄糖、麦芽糖浆、麦芽糖、棉花糖、黄油、稀奶油、奶油、食用盐、巧克力、海藻糖、鸡蛋白粉、羧甲基纤维素钠、柠檬酸中的一种或几种，经混合制成】，经烘干或不烘干、包装而成的奶芙枣。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆、麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。
- 2.1.9 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.10 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.11 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.12 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.15 海藻糖应符合 GB/T 23529 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 海藻糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.21 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.22 乳酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.22 山楂条、山楂糕应符合 GB 14884 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100g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。
性状	固体，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
水分, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于花生仁的检验)	GB 5009.22
	5.0 (适用于除花生仁外的坚果籽类的检验)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4(其他)	GB 5009.12
	0.18 (适用于添加坚果籽类)	
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (仅适用于山楂条、山楂干、山楂糕的检验)	GB 5009.185
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.08 (生核桃仁、生花生仁)	GB 5009.227
	0.5 (熟制坚果籽类)	
a 仅对核桃仁、花生仁、芝麻、腰果、巴旦木、杏仁、桃仁进行检验。		
*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 ⁴	10 ⁵	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 a: 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

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

本标准适用于以干红枣为主要原料，红枣经拣选、清洗、去核，填充坚果及籽类【核桃仁(生或熟)、花生仁(生或熟)、芝麻(熟)、腰果(熟)、巴旦木(熟)、板栗仁(熟)、杏仁(熟)、桃仁(熟)中的一种或几种】、水果干制品(葡萄干、猕猴桃干、提子干、枸杞、芒果干、菠萝干、香蕉片、桃干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、山楂干、桑葚干、乌梅干中的一种或几种)、山楂条、山楂糕中的一种或几种，外裹或内填奶芙【以全脂乳粉、乳酪、炼乳粉、芝士粉中的多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加蛋白粉、海藻糖浆、果葡糖浆、葡萄糖、麦芽糖浆、麦芽糖、棉花糖、黄油、稀奶油、奶油、食用盐、巧克力、海藻糖、鸡蛋白粉、羧甲基纤维素钠、柠檬酸中的一种或几种，经混合制成】，经烘干或不烘干、包装而成的奶芙枣。

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。

驻马店市大拇指食品有限公司