



411041S-2025



商丘头等客食品有限公司企业标准

Q/STDK 0004S-2025

夹心果干

2025-04-08 发布

2025-04-08 实施

商丘头等客食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘头等客食品有限公司提出。

本标准由商丘头等客食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杜强强。

H N

Q B

夹心果干

1 范围

本标准规定了夹心果干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制红枣、免洗红枣、椰枣或干制无花果为主要原料，经选料、清洗或不清洗、去核或不去核，开口、烘烤或不烘烤，夹心填充核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、夏威夷果仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、松籽仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁中的一种或几种或苹果干（脯）、桃干（脯）、梨干（脯）、香蕉干（脯）、芒果干（脯）、榴莲干（脯）、山楂干（脯）、山楂糕（条、球）、蓝莓干（脯）、蔓越莓干（脯）、草莓干（脯）、猕猴桃干（脯）、菠萝干（脯）、哈密瓜干（脯）、乌梅干（脯）、西梅干（脯）、椰子干（脯）、橘子干（脯）、金桔干（脯）、柠檬干（脯）、海棠干（脯）、姜（脯）、冬瓜脯、果丹皮、地瓜干（脯）、桂圆干、葡萄干、番茄干、提子干、圣女果干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、干酪、再制干酪、冻干水果粒、酸奶块、巧克力中的一种或几种，烘烤或不烘烤，裹衣或不裹衣[裹衣奶油(黄油)、乳粉、炼乳、炼乳粉、奶酪、再制干酪、麦芽糖、白砂糖、红糖、冰糖、蜂蜜、巧克力、代可可脂巧克力、代可可脂、可可粉、食用盐中的一种或几种,加或者不加上述坚果碎、果干碎、蜜饯碎、食品用香精中的一种或几种]，再滚或不滚芝麻、乳粉、炼乳粉、抹茶、椰蓉、咖啡粉、饼干碎、膨化谷物碎/粉，方便杂粮粉、巧克力、代可可脂巧克力、燕麦片、果葡糖浆、海苔、复合调味料，蘸糖（白砂糖熬成的液体）或不蘸糖、回凉或不回凉、包装等工艺制成的夹心果干。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.4 自然干燥椰枣应具有正常的色泽、滋味和气味，无虫蛀、无霉变。
- 2.1.5 干制无花果应符合 GH/T 1364 的规定。
- 2.1.6 核桃仁应符合 QB/T 8018 的规定。
- 2.1.7 熟制花生仁、腰果仁、杏仁、榛子仁、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松籽仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 开心果仁应符合 SB/T 10613 的规定。
- 2.1.9 巴旦木仁应符合 SB/T 10618 的规定。
- 2.1.10 山楂干、山楂糕（条、球）、果丹皮应符合 GB/T 31318 的规定。

2.1.11 苹果脯、桃脯、梨脯、香蕉脯、芒果脯、榴莲脯、山楂脯、蓝莓脯、蔓越莓脯、草莓脯、猕猴桃脯、菠萝脯、哈密瓜脯、乌梅脯、西梅脯、椰子脯、橘子脯、金桔脯、柠檬脯、海棠脯、姜（脯）、冬瓜脯、果丹皮、地瓜脯应符合 GB 14884 的规定

2.1.12 苹果干、桃干、梨干、香蕉干、芒果干、榴莲干、山楂干、蓝莓干、蔓越莓干、草莓干、猕猴桃干、菠萝干、哈密瓜干、乌梅干、西梅干、椰子干、橘子干、金桔干、柠檬干、海棠干、地瓜干、桂圆干、葡萄干、番茄干、圣女果、樱桃干、桑葚干、提子干、黑加仑干应符合 GB 16325、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.14 干酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.15 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。

2.1.16 奶油（黄油）应符合 GB 19646 的规定。

2.1.17 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.18 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.19 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。

2.1.20 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

2.1.21 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.23 巧克力、代可可脂、代可可脂巧克力、可可粉、应符合 GB/T 9678.2 的规定。

2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.25 饼干碎应符合 GB/T 20980 的规定。

2.1.26 膨化谷物碎/粉应符合 GB17401 的规定。

2.1.27 方便杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.28 海苔应符合 GB 19643 的规定。

2.1.29 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.30 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下目测、手感、鼻嗅、口尝
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味	
组织状态	具有产品应有的状态,无虫蛀、无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	GB 5009.3	
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3.0 限坚果籽类分离出来检测	GB 5009.229	
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g) ≤	生干坚果、 籽类	0.08(坚果) 0.40(籽类)	GB 5009.227
	熟制坚果、 籽类	0.80(葵花籽) 0.50(除葵花籽外的其他坚果、籽类)	
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	
展青霉素/(μg/kg) ≤	50 [仅限苹果干(脯)、山楂干(脯)]	GB 5009.185	
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅对产品中夹心填充的坚果、籽类进行检验。			

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 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
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
a 采样方案按GB 4789.1规定的执行。					

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制红枣、免洗红枣、椰枣或干制无花果为主要原料，经选料、清洗或不清洗、去核或不去核，开口、烘烤或不烘烤，夹心填充核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、夏威夷果仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、松籽仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁中的一种或几种或苹果干（脯）、桃干（脯）、梨干（脯）、香蕉干（脯）、芒果干（脯）、榴莲干（脯）、山楂干（脯）、山楂糕（条、球）、蓝莓干（脯）、蔓越莓干（脯）、草莓干（脯）、猕猴桃干（脯）、菠萝干（脯）、哈密瓜干（脯）、乌梅干（脯）、西梅干（脯）、椰子干（脯）、橘子干（脯）、金桔干（脯）、柠檬干（脯）、海棠干（脯）、姜（脯）、冬瓜脯、果丹皮、地瓜干（脯）、桂圆干、葡萄干、番茄干、提子干、圣女果干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、干酪、再制干酪、冻干水果粒、酸奶块、巧克力中的一种或几种，烘烤或不烘烤，裹衣或不裹衣[裹衣奶油(黄油)、乳粉、炼乳、炼乳粉、奶酪、再制干酪、麦芽糖、白砂糖、红糖、冰糖、蜂蜜、巧克力、代可可脂巧克力、代可可脂、可可粉、食用盐中的一种或几种,加或者不加上述坚果碎、果干碎、蜜饯碎、食品用香精中的一种或几种]，再滚或不滚芝麻、乳粉、炼乳粉、抹茶、椰蓉、咖啡粉、饼干碎、膨化谷物碎/粉，方便杂粮粉、巧克力、代可可脂巧克力、燕麦片、果葡糖浆、海苔、复合调味料，蘸糖（白砂糖熬成的液体）或不蘸糖、回凉或不回凉、包装等工艺制成的夹心果干。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘头等客食品有限公司