



411559S-2025



邓州市毛豆兄弟食品有限公司企业标准

Q/DMS 0004S-2025

# 夹心果干

2025-05-20 发布

2025-05-20 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。

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。

本标准适用于以免洗红枣或干制红枣、无花果干、西梅干中的一种为主要原料，原料经清洗或不清洗、去核或不去核，加入或不加入甜味剂麦芽糖醇和麦芽糖醇液中的一种或两种的水溶液进行浸泡、烘干，然后填充核桃仁（生或熟）、红枣丁、蔓越莓干、桑葚、枸杞、亚麻籽（熟）、红枣粉（免洗红枣或干制红枣经清洗或不清洗、去核、烘干、粉碎）、红豆粉（红豆经烘干、粉碎）、红米粉（红米经烘干、粉碎）、枸杞粉（枸杞经烘干、粉碎）、阿胶粉（阿胶经烘干、粉碎）、黄芪粉（黄芪经烘干、粉碎）、党参粉（党参经烘干、粉碎），沙棘粉（沙棘经烘干、粉碎）、玛咖粉、黑芝麻、白芝麻、低聚果糖中的一种或几种，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 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 无花果干、红枣丁、蔓越莓干、西梅干应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

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

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

2.1.6 桑葚、枸杞、沙棘、阿胶应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定。

2.1.7 黑芝麻、白芝麻、亚麻籽（熟制）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 黄芪、党参应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.11 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.12 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。

2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 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，
色 泽	具有各品种应有的色泽	自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，

气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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)	≤ 0.4(果干) 0.18(夹心)	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3(坚果籽类)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5(熟制坚果籽类) 0.08(生制坚果籽类)	GB 5009.227

注：\*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
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：<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以免洗红枣或干制红枣、无花果干、西梅干中的一种为主要原料，原料经清洗或不清洗、去核或不去核，加入或不加入甜味剂麦芽糖醇和麦芽糖醇液中的一种或两种的水溶液进行浸泡、烘干，然后填充核桃仁（生或熟）、红枣丁、蔓越莓干、桑葚、枸杞、亚麻籽（熟）、红枣粉（免洗红枣或干制红枣经清洗或不清洗、去核、烘干、粉碎）、红豆粉（红豆经烘干、粉碎）、红米粉（红米经烘干、粉碎）、枸杞粉（枸杞经烘干、粉碎）、阿胶粉（阿胶经烘干、粉碎）、黄芪粉（黄芪经烘干、粉碎）、党参粉（党参经烘干、粉碎），沙棘粉（沙棘经烘干、粉碎）、玛咖粉、黑芝麻、白芝麻、低聚果糖中的一种或几种，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