



411852S-2025



新郑市新星枣业有限公司企业标准

Q/XXZ 0004S-2025

# 夹心枣

2025-06-19 发布

2025-06-19 实施

新郑市新星枣业有限公司 发布

## 前 言

本标准由新郑市新星枣业有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市新星枣业有限公司。

本标准主要起草人：马桂武、马阳阳。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以红枣、熟核桃仁、熟花生仁为原料，红枣经挑选、清洗、去核，填充熟核桃仁、熟花生仁中的一种，经烘干、精选、包装而成的可直接食用的夹心枣。

根据原料不同分为：花生夹心枣、核桃夹心枣。

## 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 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 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	果形完整，大小均匀	从样品中取出1袋（盒），倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。	
色 泽	花生夹心枣		深红色，色泽鲜亮一致，中间加有花生
	核桃夹心枣		深红色，色泽鲜亮一致，中间加有核桃
气 味 和 滋 味	香甜爽口，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 <sup>a</sup> /(g/100g)	≤ 20	GB 5009.3
酸价 <sup>b</sup> （以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
*铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0（仅适用于熟核桃仁的检测） 20.0（仅适用于熟花生仁的检测）	GB 5009.22

注：\*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。

a仅适用于红枣的检验。

b仅限熟核桃仁、熟花生仁的检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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。					

## 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红枣、熟核桃仁、熟花生仁为原料，红枣经挑选、清洗、去核，填充熟核桃仁、熟花生仁中的一种，经烘干、精选、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，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。

新郑市新星枣业有限公司

H N

Q B