



412605S-2025



开封淼林农业发展有限公司企业标准

Q/KMN 0001S-2025

夹心枣

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

开封淼林农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由开封淼林农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵地。

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。

本标准适用于以去核红枣为主要原料，添加坚果及籽类【核桃仁(生或熟)、花生仁(生或熟)、白芝麻(熟)、黑芝麻(熟)、腰果(熟)、巴旦木(熟)、板栗仁(熟)、杏仁(熟)、桃仁(熟)、南瓜籽(熟)中的一种或几种】、山楂条、山楂糕、蜂蜜、饼干中的一种或几种进行夹心，外裹(以全脂乳粉、乳酪、炼乳粉、芝士粉为主要原料，添加生产用水、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、柠檬酸中的几种，经混合熬制而成)，经配料、夹心、外裹、包装而成的即食夹心枣。

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 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.3 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 山楂条、山楂糕应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 饼干应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.7 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 乳酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.9 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.10 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.11 蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.12 海藻糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖浆、麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.17 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。
- 2.1.18 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.21 海藻糖应符合 GB/T 23529 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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(适用于除夹心枣以外产品)	GB 5009.12
	≤ 0.18 (适用于夹心枣)	
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)	GB 5009.227
	≤ 0.5 (熟制坚果籽类)	

a 仅对花生仁、核桃仁、巴达木、腰果、杏仁进行检验。

*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, /25g	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

本标准适用于以去核红枣为主要原料，添加坚果及籽类【核桃仁(生或熟)、花生仁(生或熟)、白芝麻(熟)、黑芝麻(熟)、腰果(熟)、巴旦木(熟)、板栗仁(熟)、杏仁(熟)、桃仁(熟)、南瓜籽(熟)中的一种或几种】、山楂条、山楂糕、蜂蜜、饼干中的一种或几种进行夹心，外裹(以全脂乳粉、乳酪、炼乳粉、芝士粉为主要原料，添加生产用水、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、柠檬酸中的几种，经混合熬制而成)，经配料、夹心、外裹、包装而成的即食夹心枣。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，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。

开封森林农业发展有限公司

Q B