



412840S-2025



夏邑县豫香伴食品厂（个体工商户）企业标准

Q/XYS 0001S-2025

枣夹核桃

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

夏邑县豫香伴食品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由夏邑县豫香伴食品厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：李玉英。

H N

Q B

枣夹核桃

1 范围

本标准规定了枣夹核桃的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以免洗红枣为原料,经去核、切口后,添加生核桃仁、经烘干包装而成的可直接食用的枣夹核桃。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.3 核桃应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 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	具有本品特有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察性状、色泽、杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
性状	形状完整,大小均匀	
气、滋味	符合本品特有的气、滋味	
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	
	红枣	核桃仁		
水分/(g/100g)	≤	30	GB 5009.3	
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.45	0.18	GB 5009.12
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	/	0.08	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	/	3	GB 5009.229

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g) ≤	10 ³				GB 4789. 2
大肠菌群/ (MPN/g) ≤	0. 9				GB 4789. 3第二法
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 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

编制说明

本标准适用于以免洗红枣为原料,经去核、切口后,添加生核桃仁、经烘干包装而成的可直接食用的枣夹核桃。根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,参照相关标准制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县豫香伴食品厂(个体工商户)

H N

Q B