



411681S-2026



内黄县恒昌食品有限公司企业标准

Q/NHS 0002S-2026

夹心枣

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

内黄县恒昌食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县恒昌食品有限公司提出。

本标准起草单位：内黄县恒昌食品有限公司。

本标准主要起草人：李哲伦（410504199402180017）、赵俊波

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。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、填充山楂条、山楂糕、乳酪、猕猴桃干、山药、葡萄干、花生仁（熟）、核桃仁（生或熟）、巴达木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）中的一种或几种，烘干后包装而成的可直接食用的夹心枣。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 山楂条、山楂糕应符合 GB/T 31318 的规定。
- 2.1.3 乳酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.4 猕猴桃干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.5 山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.7 花生仁（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 核桃仁（生）应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 核桃仁（熟）应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 巴旦木仁（熟）应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 腰果（熟）应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 杏仁（熟）应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 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	具有产品应有的性状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，辨其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 30.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 3	GB 5009.229
展青霉素， μg/kg	≤ 20（适用于含山楂条、糕的产品）	GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.36
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）	
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	20.0（适用于花生仁）	GB 5009.22
	5.0（适用于核糖仁、巴达木仁、腰果、杏仁）	
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅对花生仁、核桃仁、巴达木仁、腰果、杏仁进行酸价、过氧化值检验。 ^b 适用于含有杏仁的产品进行氰化物检验。		

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 中的平板计数法
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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,真菌毒素限量应符合 GB 2761

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、填充山楂条、山楂糕、乳酪、猕猴桃干、山药、葡萄干、花生仁（熟）、核桃仁（生或熟）、巴达木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）中的一种或几种，烘干后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，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。

H N

内黄县恒昌食品有限公司

Q B