



411873S-2026



河南省臻如意食品有限公司企业标准

Q/ZRY 0009S-2026

夹心果干

2026-07-02 发布

2026-07-02 实施

河南省臻如意食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臻如意食品有限公司提出。

本标准由河南省臻如意食品有限公司起草。

本标准主要起草人：高嵩展、程飞飞。

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。

本标准适用于以洗净红枣或干制红枣、蔓越莓干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、柠檬干、无花果干、苹果干、草莓干、香蕉干、山楂干、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干、梨干、菠萝干、哈密瓜干、杏干、椰子干、橘子干、桂圆干、芒果干、柿子干中的一种或几种为主要原料，经原料预处理、去核或不去核、填充熟制坚果与籽类食品（核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、榛子仁、松籽仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁中的一种或几种）、干果制品、蜜饯、食用花卉（重瓣红玫瑰、苦水玫瑰、丹凤牡丹花、怀菊花、金银花、茉莉花、槐花、代代花、茶树花中的一种或几种）、熟制药食同源类原料（枸杞子、沙棘、山药、黄精、甘草、葛根、姜、茯苓中的一种或几种）、巧克力、阿胶糕中的一种或几种，填充或不填充浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖、乳及乳制品（生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、乳粉和调制乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉）中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆【以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆、冰糖中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶酪、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片、蛋白液（由鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合】，经熟制或不熟制、干燥或不干燥、成型或不成型、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、蔓越莓干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、柠檬干、无花果干、苹果干、草莓干、香蕉干、山楂干、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干、梨干、菠萝干、哈密瓜干、杏干、椰子干、橘子干、桂圆干、芒果干、柿子干、干果制品应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 熟制坚果与籽类食品应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。

2.1.5 怀菊花、金银花、茉莉花、槐花应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)的规定。

2.1.7 茶树花应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.9 苦水玫瑰应符合国卫办食品函[2016]39 号的规定。

2.1.10 枸杞子、沙棘、山药、黄精、甘草、姜、葛根、代代花、茯苓应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 生乳应符合 GB 19301 的规定。

2.1.16 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.19 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。

2.1.20 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.21 酸奶应符合 GB 19302 的规定。

2.1.22 奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.23 蛋白液（由鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.25 奶味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.27 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.28 阿胶糕应符合 QB/T 5728 的规定。

2.1.29 奶酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.30 燕麦脆片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.31 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。

2.1.32 巴氏杀菌乳应符合 GB 19645 的规定。

2.1.33 调制乳应符合 GB 25191 的规定。

2.1.34 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，无异味	

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)	≤ 35.0	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0(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)	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0(仅适用于添加熟制坚果籽类的检验)	GB 5009.22
^b 展青霉素/(μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
^b展青霉素仅适用于含有山楂制品、苹果制品的夹心果干。

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	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: ^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

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

本标准适用于以洗净红枣或干制红枣、蔓越莓干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、柠檬干、无花果干、苹果干、草莓干、香蕉干、山楂干、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干、梨干、菠萝干、哈密瓜干、杏干、椰子干、橘子干、桂圆干、芒果干、柿子干中的一种或几种为主要原料，经原料预处理、去核或不去核、填充熟制坚果与籽类食品（核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、榛子仁、松籽仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁中的一种或几种）、干果制品、蜜饯、食用花卉（重瓣红玫瑰、苦水玫瑰、丹凤牡丹花、怀菊花、金银花、茉莉花、槐花、代代花、茶树花中的一种或几种）、熟制药食同源类原料（枸杞子、沙棘、山药、黄精、甘草、葛根、姜、茯苓中的一种或几种）、巧克力、阿胶糕中的一种或几种，填充或不填充浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖、乳及乳制品（生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、乳粉和调制乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉）中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆【以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆、冰糖中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶酪、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片、蛋白液（由鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合】，经熟制或不熟制、干燥或不干燥、成型或不成型、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。

河南省臻如意食品有限公司