



412551S-2017



新安县畛源农产品开发有限公司企业标准

Q/XZN 0001S-2017

枣夹核桃

2017-10-20 发布

2017-10-20 实施

新安县畛源农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由新安县畛源农产品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：王书军。

H N

Q B

枣夹核桃

1 范围

本标准规定了枣夹核桃的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以干制红枣、核桃仁为原料，干制红枣经挑选、去核、切口，填充核桃仁、灭菌、包装而成的可直接食用的枣夹核桃。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 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	枣状	从样品中取出 1 袋，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。
色 泽	枣体深红色（中间夹有核桃仁）	
气、滋味	具有红枣、核桃仁特有的香气和滋味，无哈喇味、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 ^a , g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^b （以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）, g/100g	≤ 0.08	GB 5009.227

注：a 水分含量仅对红枣部分进行检验。
b 酸价、过氧化值仅对枣夹核桃中的核桃仁进行检验。
*铅指标严于食品安全国家标准。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9			GB 4789.3 MPN 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: 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

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; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、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。

编制说明

枣夹核桃是以干制红枣、核桃仁为原料，干制红枣经挑选、去核、切口，填充核桃仁、灭菌、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》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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

新安县畛源农产品开发有限公司

2017年09月18日

H N

Q B