



412712S-2017



新郑市论健果品果业有限公司企业标准

Q/XLJG 0001S-2017

---

# 夹心枣

2017-11-16 发布

2017-11-16 实施

---

新郑市论健果品果业有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新郑市论健果品果业有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市论健果品果业有限公司。

本标准主要起草人：胡新伟、霍庆宾。

H N

Q B

# 夹心枣

## 1 范围

本标准规定了夹心枣的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以洗净红枣为原料，经过去核后，添加生核桃仁、生花生仁、葡萄干、熟杏仁、熟巴旦木、熟腰果、枸杞中的一种，经烘干熟制，包装而成可直接食用的夹心枣。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 洗净红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.6 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 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	试验方法
色 泽	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有核桃仁、花生仁、葡萄干、杏仁、巴旦木仁、腰果仁、枸杞中的一种）	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物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	枣状，果形基本完整，大小均匀	
气味和滋味	香甜爽口，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
总糖 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 35.0	GB 5009.8
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 <sup>*</sup> （以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3	GB 5009.229
黄曲霉毒素 <sup>c</sup> <sub>B<sub>1</sub></sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
备注: 1、a 夹心枣总糖含量仅限测红枣部分; b 仅对夹心枣中核桃仁、花生仁、杏仁、巴旦木仁、腰果仁进行检验; c 仅对夹心枣中花生仁进行检验。 2、*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

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

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 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

本产品以洗净红枣为原料，经过去核后，添加生核桃仁、生花生仁、葡萄干、熟杏仁、熟巴旦木、熟腰果、枸杞中的一种，经烘干熟制，包装而成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，参照 GB/T 5835《干制红枣》和 GB/T 26150《免洗红枣》，按照 GB 16325《干果食品卫生标准》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》的要求制订本企业标准的技术指标，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国家标准 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

新郑市论健果品果业有限公司

2017年10月23日

H N  
Q B