



412944S-2017



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0002S-2017

焦枣制品

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0002S-2016。

本标准与 Q/HXN 0002S-2016 相比，主要变化如下：

- 企业名称由“好想你枣业股份有限公司”变更为“好想你健康食品股份有限公司”；
- 更新了规范性引用文件；
- 更新了微生物指标；

H X N
Q B

焦枣制品

1 范围

本标准规定了焦枣制品的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、去核、清洗之后与芝麻、花生、白砂糖、奶油、乳粉、辣椒粉按一定比例混合，经烘干或冷冻干燥、包装而成的可直接食用的焦枣制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.8 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	试验方法
性状		果型完整，大小均匀	从样品中取出 1 盒(袋)，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	香酥枣	深红色，色泽鲜亮一致	
	香心枣	深红色，色泽鲜亮一致，中间加有花生	
	奶油枣	外面包裹一层白色粉末状物质，色泽一致	
	芝麻枣	外面包裹一层白色芝麻，均匀一致	

	麻辣枣	琥珀色，均匀一致	
	气味和滋味	原料物资加工后应有的气味、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	要求	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 35.0	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg (仅适用于香心枣)	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	≤	0.3			GB 4789.3	
沙门氏菌, /25 g		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
霉菌, CFU/g	≤	50			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

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762 、GB 2763 的有关规定。

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

焦枣制品是以红枣为原料，经挑选、去核、清洗、之后与芝麻、花生、白砂糖、奶油、乳粉、辣椒粉按一定比例混合，经烘干或冷冻干燥、包装而成的可直接食用的焦枣制品。

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》的规定，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》的要求，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。其中铅指标严于食品安全国家标准规定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

好想你健康股份有限公司

2017年11月09日