



411393S-2017



新郑市永康枣业有限公司企业标准

Q/XZYK 0001S-2017

夹心枣

2017-06-26 发布

2017-06-26 实施

新郑市永康枣业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由新郑市永康枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙永杰。

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。

本标准适用于以红枣为原料，红枣经挑选、清洗、去核，添加核桃仁、花生仁、杏仁、巴旦木、腰果，烘干、熟制、称量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 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.2 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。
- 2.1.3 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.4 杏仁应符合SB/T 10617和GB 19300的规定。
- 2.1.5 巴旦木应符合SB/T 10673和GB 19300的规定。
- 2.1.6 腰果应符合SB/T 10615和GB 19300的规定。
- 2.1.7 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
色 泽	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有核桃仁、花生仁、杏仁、巴旦木仁、腰果仁）	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 ^a , 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
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
黄曲霉毒素B ₁ ^c , 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	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
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

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070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 其他要求

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。

编制说明

夹心枣以红枣为原料，红枣经挑选、清洗、去核，添加核桃仁、花生仁、杏仁、巴旦木、腰果，烘干、熟制、称量包装而成可直接食用的夹心枣。鉴于目前尚无国家标准及行业标准，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。

新郑市永康枣业有限公司

2017年05月27日

QB