



411301S-2017



郑州市阖家鑫商贸有限公司

企业标准

Q/ZHJX 0001S-2017

---

# 夹心枣

2017-06-09 发布

2017-06-09 实施

---

郑州市阖家鑫商贸有限公司  
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。

本标准由郑州市阖家鑫商贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵振华、王凯、刘继荣。

本标准于 2017 年 05 月 17 日首次发布。

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、烘干，添加核桃仁、花生仁、杏仁、巴旦木、腰果，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 花生仁应符合 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，然后以温开水漱口 |
| 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                     | ≤ 25.0 | 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   | ≤ | 0.08 | 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;<br>c 仅对夹心枣中花生仁进行检验。<br>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

应符合 GB 2761、GB 2762、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、烘干，添加核桃仁、花生仁、杏仁、巴旦木、腰果，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。

郑州市阖家鑫商贸有限公司

2017年05月17日