



411631S-2017



郑州市黄金红食品枣业有限公司企业标准

Q/ZHSZ 0002S-2017

---

# 夹心枣

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

---

郑州市黄金红食品枣业有限公司 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。

本标准由郑州市黄金红食品枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：范军亮。

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，经挑选、清洗、烘干、去核、填充核桃仁（熟制）、葡萄干、杏仁（熟制）、花生仁（熟制）、枸杞，包装而成的可直接食用的夹心枣。

## 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。
- 2.1.4 杏仁应符合SB/T 10617和GB 19300 的规定。
- 2.1.5 花生仁应符合QB/T 1733.6的规定。
- 2.1.6 葡萄干应符合NY/T 705的规定。
- 2.1.7 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
性状	枣状	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。
色泽	枣体深红色（中间夹有核桃仁、杏仁、花生仁、枸杞、葡萄干）	
气、滋味	具有夹心枣特有的香气和滋味，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 <sup>a</sup> , 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 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.50	GB 5009.227
备注: a水分含量仅限测红枣部分。 b仅对夹心枣中核桃仁、杏仁、花生仁进行检验。 *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 <sup>a</sup> 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中的平板计数法	
沙门氏菌 (/25g)		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)		5	1	100	100 0	GB 4789.10 第二法
注1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1;						
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。						

## 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 其它要求

污染物应符合GB 2762的规定; 农药最大残留应符合GB 2763的规定。

## 2.7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881食品生产通用卫生规范的规定。

## 编制说明

夹心枣是以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、填充核桃仁（熟制）、葡萄干、杏仁（熟制）、花生仁（熟制）、枸杞，包装而成的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》、《GB 16325 干果食品卫生标准》、《GB/T 26150 免洗红枣》、《GB 14881 食品生产通用卫生规范》，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。

郑州市黄金红食品枣业有限公司

2017年06月22日