



411701S-2017



郑州市康士食品有限公司企业标准

Q/ZKSY 0001S-2017

枣夹核桃仁

2017-07-28 发布

2017-07-28 实施

郑州市康士食品有限公司 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。

本标准由郑州市康士食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市康士食品有限公司。

本标准主要起草人：马坤、霍庆宾。

H N

Q B

枣夹核桃仁

1 范围

本标准规定了枣夹核桃仁的要求、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，烘干、熟制、称量包装而成可直接食用的枣夹核桃仁。

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 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
色泽	枣体深红色，色泽鲜亮一致，中间加有核桃仁	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，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	\leq 30.0	GB 5009.3
总糖 ^a , g/100g	\geq 35.0	GB 5009.8
总砷(以As计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅 [*] (以Pb计), mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	\leq 0.5	GB 5009.227
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	\leq 3	GB 5009.229

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, CFU/g	5	1	100	1000	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。

编制说明

本产品以红枣为原料，红枣经挑选、清洗、去核，添加核桃仁，烘干、熟制、称量包装而成可直接食用的枣夹核桃仁。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。

郑州市康士食品有限公司

2017年07月03日