



412015S-2017



郑州舌里食品有限公司企业标准

Q/ZSL 0003S-2017

夹心红枣（分装）

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

郑州舌里食品有限公司 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。

附录 A 为本标准内容。

本标准由郑州舌里食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋己清。

H N

Q B

夹心红枣（分装）

1 范围

本标准规定了夹心红枣（分装）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以夹心红枣（在枣核部位填充花生仁、核桃仁、葡萄干、熟制杏仁、熟制腰果中一种）为原料，经原料验收、混合或不混合、计重称量、包装而制成的夹心红枣（分装）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 夹心红枣（在枣核部位填充花生仁、核桃仁、葡萄干、熟制杏仁、熟制腰果中一种）应符合 Q/CZSH0002S（见附录）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 | 应具有与其原料相应的色泽 | 从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察外观、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 滋味与气味 | 具有原料应有的滋味和气味，无异味 | |
| 外观 | 夹心饱满、果肉致密、有弹性、无虫蛀 | |
| 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 | ≤ | 25.0 | 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 |
| 过氧化值 ^b （以脂肪计）, g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 酸价 ^b （以脂肪计）（KOH）, mg/g | ≤ | 3.0 | GB 5009.229 |
| *铅（以 Pb 计）, mg/kg | ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ^c , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |

1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2、a 夹心枣总糖含量仅限测红枣部分；b 仅对夹心枣中花生仁、核桃仁、葡萄干、熟制杏仁、熟制腰果进行检验；c 仅对夹心枣中花生仁进行检验。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示） | | | | 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 第二法 |
| 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 |
| 酵母，CFU/g ≤ | 25 | | | | GB 4789.15 |
| ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 注：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 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

附录：

04.01

Q/CZSH

沧州思宏枣业有限公司企业标准

Q/CZSH 0002S-2015

果仁（果干）红枣

备案号：130902 S-2015
 备案日期：2015年12月14日
 有效期至：2018年12月13日



2015-11-15 发布

2015-11-15 实施

沧州思宏枣业有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》,参考了国家标准GB/T 22615《坚果炒货食品通则》、GB/T 26150《免洗红枣》、GB 16325《干果食品卫生标准》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由沧州思宏枣业有限公司提出。

本标准起草单位：沧州思宏枣业有限公司。

本标准主要起草人：李克刚、李树清。

本标准于2015年11月15日由沧州思宏枣业有限公司负责人李克刚批准,并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2015年11月15日首次发布。

果仁（果干）红枣

1 范围

本标准规定了果仁（果干）红枣的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于果仁（果干）红枣的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 22165 坚果炒货食品通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 705 无核葡萄干

Q/CZSH 0002S-2015

LY/T 1922 核桃仁

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

根据产品原料和工艺的不同分为:夹心红枣和芝麻红枣。

3.1 夹心红枣

以干制红枣为主要原料,经选料、去核、清洗、夹心(在枣核部位填充花生仁、核桃仁、葡萄干、熟制杏仁、熟制腰果中一种)、烘干(60~70℃,6~12小时)、回晾、包装工艺制成的夹心红枣。

3.2 芝麻红枣

以干制红枣为主要原料,经选料、去核、清洗、蘸糖(白砂糖经熬制成液态)、裹芝麻、二次烘干(60~70℃,6~12小时)、回晾、包装工艺制成的的芝麻红枣。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 规定。
- 4.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 4.1.3 净花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.4 熟制杏仁、熟制腰果应符合 GB/T 22165 的规定。
- 4.1.5 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 4.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.7 白砂糖应符合 GB 317 白砂糖的规定。
- 4.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

Q/CZSH 0002S-2015

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | | 检 验 方 法 |
|-------|----------------------|------------------------|--|
| | 夹心红枣 | 芝麻红枣 | |
| 色泽 | 色泽均匀, 果形整洁一致 | | 取约 50g 被测样品置于清洁的白瓷盘中, 置于明亮处, 观察其色泽、组织状态和杂质, 嗅其气味, 品尝其滋味。 |
| 滋味和气味 | 气味香甜, 无异味 | | |
| 组织状态 | 夹心饱满, 果肉致密, 有弹性, 无虫蛀 | 芝麻包裹密集, 果肉致密, 有弹性, 无虫蛀 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | | |

4.3 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 |
|-------------------------------|-----------------|----------------|--|
| | 夹心红枣 | 芝麻红枣 | |
| 水分/(g/100g) | ≤ | 20 | GB 5009.3 |
| 过氧化值(以脂肪计)(g/100g) | ≤ | 0.25 | 按 GB/T 5009.56 中 2.2 方法提取脂肪, 按 GB/T 5009.37 测定 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) | ≤ | 3.0 | |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |
| 镉(以 Cd 计)/(mg/kg) | ≤ | 0.25 | GB 5009.15 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | ≤ | 20(花生) 5(其他果仁) | GB/T 18979 |
| 六六六/(mg/kg) | ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕/(mg/kg) | ≤ | 0.05 | |
| 其他农药残留最大限量 | 应符合 GB 2763 的规定 | | GB 2763 的规定的方法 |

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目 | 指 标 | | | | 检 验 方 法 |
|-----------------|--------------------|----|----------|-----------|------------------|
| 大肠菌群/(MPN/100g) | ≤ | 30 | | | GB/T 4789.3-2003 |
| 霉菌/(CFU/g) | ≤ | 25 | | | GB 4789.15 |
| 酵母/(CFU/g) | ≤ | 25 | | | GB 4789.15 |
| | 采样方案及限量(均以 25g 表示) | | | | |
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10(第二法) |
| 志贺氏菌 | 不得检出 | | | | GB 4789.5 |
| 溶血性链球菌 | 不得检出 | | | | GB/T 4789.11 |

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按JJF 1070规定的方法测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

6.2.1 抽样应具有代表性，在整批产品的不同部位，按规定件数随机抽取样品。

6.2.2 每批产品在 100 件以下时，抽样数量按 3% 抽取；超过 100 件时，每增加 100 件增抽 1 件，增加部分不足 100 件时按 100 件计算。

6.2.3 袋装及其他小包装产品，同批次 250g 以上的包装，每件不得少于 5 个，250g 以下的包装，每件不得少于 8 个。

6.2.4 从每个产品的上、中、下三部分分别取样，每个取样数量应基本一致，将全部样品充分混匀后，以四分法抽取 1kg 供作试样，1kg 供作备样。

6.2.5 将所抽取的样品装入清洁干燥的容器内供检验用，用作微生物检验的样品应按无菌操作程序进行。

6.2.6 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的采样按 GB 4789.1 的规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目包括感官要求、水分、大肠菌群、净含量。

6.3.2 每批产品须经本厂检验部门检验合格，出具合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

Q/CZSH 0002S-2015

检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品;检验结果中微生物指标中有一项不符合标准规定时,判该批产品为不合格品;检验结果中除微生物指标外,其他项目不符合本标准规定时,可在原批次产品中双倍抽样复检一次,复检结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品,复检结果中如有一项指标不合格,判该批产品为不合格。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

内包装塑料袋应符合 GB 9687 的规定。其他包装材料应符合相应标准的卫生要求。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。仓库地面应铺设隔板,距墙壁不小于 20cm,使通风良好,防止底部受潮。严禁与其它有毒、有害、有异味、发霉、易挥发物品以及其它易于传播病虫的物品混合存放。

7.4 运输

本产品运输过程中应保持干燥,严禁日晒、雨淋。运输工具应保持清洁卫生,不得与有毒、有害、有异味、易挥发物品混运。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下,保质期 12 个月。

河北省食品安全企业标准修订单（第1次修订）

| | | | |
|---|-------------------|------|-----------------|
| 标准名称 | 果仁（果干）红枣 | | |
| 标准编号 | Q/CZSH 0002S-2015 | 实施日期 | 2015.11.15 |
| 备案号 | 130903S-2015 | 备案日期 | 2015.12.14. |
| 企业名称 | 沧州思宏枣业有限公司 | | |
| 联系人及电话 | 李克刚 15832738222 | | |
| 邮编 | 061027 | 地址 | 河北省沧州市沧县崔尔庄镇李韩店 |
| 修改内容: | | | |
| <p>1、将文本中“3.1 夹心红枣 以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、夹心（在枣核部位填充花生仁、核桃仁、葡萄干、熟制杏仁、熟制腰果中一种）、烘干（60~70℃，6~12小时）、回晾、包装工艺制成的夹心红枣。”改为“3.1 夹心红枣 以干制红枣为主要原料，经选料、清洗、烘干、回晾、去核、夹心（填充核桃仁、花生仁、熟制杏仁、熟制腰果、葡萄干中的一种）、臭氧杀菌、包装工艺制成的夹心红枣；或以干制免洗红枣为原料，经挑选、去核、夹心（填充核桃仁、花生仁、熟制杏仁、熟制腰果中的一种）、烘干（或不烘干）、回晾（或不回晾）、臭氧杀菌、包装工艺制成的夹心红枣。”</p> <p>2、文本“4.1原料要求”中增加“免洗红枣应符合GB/T26150的规定。”</p> <p>3、文本“2规定性引用文件”中增加“GB/T 26150免洗红枣”。</p> | | | |
| 企业负责人意见: | | | |
| 同意修改 | | | |
| <p style="text-align: right;">企业负责人签字: 李克刚 (盖章):  2016年4月15日</p> | | | |
| 省级卫生行政部门意见: | | | |
| <p style="text-align: right;">(盖章):  2016年4月21日</p> | | | |

注: 1. 此表一经备案登记, 即成为企业备案标准的组成部分;

2. 此表一式五份, 三份卫生行政部门存档, 两份企业存档。

河北省食品安全企业标准修订单（第1次修订）修订说明

| | | | |
|-----------|---|------|------------|
| 标准名称 | 果仁（果干）红枣 | | |
| 标准编号 | Q/CZSH 0002S-2015 | 实施日期 | 2015.11.15 |
| 备案号 | 130903S-2015 | 备案日期 | 2015.12.14 |
| 企业名称 | 沧州思宏枣业有限公司 | | |
| 修改的原因及依据: | <p>1、 枣经去核后清洗易导致果肉的破碎，故生产工艺中将去核工序与清洗工艺顺序进行了调换。</p> <p>2、 根据原料枣的来源和品种的不同，结合实际生产需要，将不同原料枣的加工方式进行了进一步细化。</p> <p>3、 为确保产品质量，生产工艺中增加了臭氧杀菌环节。</p> | | |

河北省食品安全企业标准修订单（第2次修订）

| | | | |
|---|-------------------|------|-----------------|
| 标准名称 | 果仁（果干）红枣 | | |
| 标准编号 | Q/CZSH 0002S-2015 | 实施日期 | 2015.11.15 |
| 备案号 | 130903S-2015 | 备案日期 | 2015.12.14. |
| 企业名称 | 沧州思宏枣业有限公司 | | |
| 联系人及电话 | 李克刚 15832738222 | | |
| 邮编 | 061027 | 地址 | 河北省沧州市沧县崔尔庄镇李韩店 |
| 修改内容: | | | |
| <p>1、文本 4.3 理化指标中“水分/（g/100g）\leq20”改为“水分/（g/100g）\leq25”。</p> <p>2、文本 4.3 理化指标中酸价、过氧化值检测方法由“按GB/T 5009.56中2.2方法提取脂肪，按GB/T 5009.37测定”改为“样品处理按GB 19300附录B执行，按GB/T 5009.37测定”。</p> <p>3、文本4.4 微生物指标中“霉菌/（CFU/g）\leq25”改为“霉菌/（CFU/g）\leq25（仅限烘烤工艺加工的熟制果仁和籽类）”。</p> <p>4、微生物指标中增加“大肠埃希氏菌O157:H7限量，n=5、c=0、m=0，按GB/T 4789.36方法检验”。</p> | | | |
| 企业负责人意见: | | | |
| <p style="text-align: center;">同意修改</p> <p style="text-align: right;">企业负责人签字: 李克刚 (盖章): 2016年6月23日</p> | | | |
| 省级卫生行政部门意见: | | | |
| <p style="text-align: right;">(盖章): 2016年6月28日</p> | | | |

注: 1. 此表一经备案登记, 即成为企业备案标准的组成部分;
2. 此表一式五份, 三份卫生行政部门存档, 两份企业存档。

编制说明

夹心红枣（分装）是以夹心红枣（在枣核部位填充花生仁、核桃仁、葡萄干、熟制杏仁、熟制腰果中一种）为原料，经原料验收、混合或不混合、计重称量、包装而制成。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 16325《干果食品卫生标准》和 GB/T 5835《干制红枣》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了夹心红枣（分装）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

郑州舌里食品有限公司

2017年08月02日