



413071S-2018



新郑市正好枣业有限公司企业标准

Q/XZZ 0003S-2018

焦枣制品

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

新郑市正好枣业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1 《标准化导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新郑市正好枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高宝珠、徐冰冰、孙萌萌。

H N

Q B

焦枣制品

1 范围

本标准规定了焦枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输等要求。

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、挑选、去核、烘干，或填充花生，或与芝麻、白砂糖、奶油、乳粉按一定比例混合，经烘干、杀菌、包装而成可直接食用的焦枣制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB5749 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	
形状	形状完整，大小均匀	从混合均匀的样品中取出一袋，置一白瓷盘中，在自然下用肉眼观察色泽及形状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味	
色泽	香心枣		深红色，色泽鲜亮一致，中间夹有花生
	芝麻枣		外面包裹一层芝麻，均匀一致
	奶油枣		外边包裹一层白色的粉末状物质，色泽一致
气味与滋味	具有各品种应有的滋味、气味，无哈喇味		
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	≤ 25	GB 5009.3

灰分, g/kg	≤	10.0	GB 5009.4
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.6	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			
酸价、过氧化值仅适用于对花生和芝麻进行检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB4789.15
酵母, CFU/g	≤	25			GB4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许缺水量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。

型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

焦枣制品是以红枣为原料，经清洗、挑选、去核、烘干，或填充花生，或与芝麻、白砂糖、奶油、乳粉按一定比例混合，经烘干、杀菌、包装而成可直接食用的焦枣制品。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 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了焦枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新郑市正好枣业有限公司

H N

Q B