413732S-2018

新郑市枣健康食品有限公司企业标准

Q/XZJK 0004S-2018

芝麻枣

2018-12-13 发布　　2018-12-13 实施

新郑市枣健康食品有限公司 发布

前　　言

本企业标准按 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。

本标准由新郑市枣健康食品有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市枣健康食品有限公司。

本标准主要起草人：胡国彬。

H N
Q B

芝麻枣

1 范围

本标准规定了芝麻枣的要求、检验方法、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，经清洗、去核、烘干、浸沾糖稀（白砂糖加水熬制成糖稀）、沾芝麻、晾干、杀菌、包装而成可直接食用的芝麻枣。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	外面包裹一层芝麻，色泽一致	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	果形完整、大小均匀	
气味和滋味	具有原辅料加工后应有的气味和滋味，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，g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
总糖（以蔗糖计），g/100g	≥	20.0	GB 5009.8
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
备注：*严于食品安全国家标准GB 2762。			

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	
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	≤	0.9	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌,CFU/g	≤	50	GB 4789.15
注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物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 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

芝麻枣是以红枣为原料，经清洗、去核、烘干、浸沾糖稀（白砂糖加水熬制成糖稀）、沾芝麻、晾干、杀菌、包装而成可直接食用的芝麻枣。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》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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》规定。

新郑市枣健康食品有限公司

H N
Q B