



412668S-2017



河南省老枣农枣业有限公司 企业标准

Q/HLZN 0003S-2017

香酥枣

2017-11-9 发布

2017-11-9 实施

河南省老枣农枣业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准附录 A 为规范性文本。

本标准由河南省老枣农枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：常智勇。

H N

Q B

香酥枣

1 范围

本标准规定了香酥枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以油炸红枣为原料，经挑选、包装而成的香酥枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

油炸红枣应符合 Q/CZHJ 0002S（附录 A）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
性 状	形状一致，大小均匀	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，于明亮处用肉眼观察其性状、色泽、有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
色 泽	色泽红润、均匀	
气、滋味	浓香清甜、口味纯正，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	c	n	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 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 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；农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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A

16.06

Q/CZHJ

沧州华聚食品有限公司企业标准

Q/CZHJ 0002S-2016

油炸果蔬、坚果（仁）

备案号：131402S-2016
备案日期：2016年11月30日
有效日期：2019年11月29日



2016-11-12 发布

2016-11-12 实施

沧州华聚食品有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《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 19300《食品安全国家标准 坚果及籽类食品》、GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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》，参考了QB 2076《水果、蔬菜脆片》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由沧州华聚食品有限公司提出。

本标准起草单位：沧州华聚食品有限公司。

本标准主要起草人：王函龙。

本标准于2016年11月12日由沧州华聚食品有限公司负责人孙泽辉批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2016年11月12日首次发布。



油炸果蔬、坚果（仁）

1 范围

本标准规定了油炸果蔬、坚果（仁）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、贮存、运输和保质期。

本标准适用于油炸果蔬、坚果（仁）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，仅所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/T 1532 花生
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.10 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7102.1 食用植物油煎炸过程中的卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15680 棕榈油
- 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 32714 冬枣
- NY/T 1605 加工用马铃薯 油炸
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

LY/T 1922 核桃仁
LS/T 3104 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）
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

根据产品原料的不同分为油炸果蔬和油炸坚果（仁）。

3.1 油炸果蔬

以红薯、马铃薯、山楂、干制红枣、冬枣、速冻马铃薯条、速冻青豆中的一种为原料，经挑选、清洗或不清洗、去核或不去核、切条或片或块（仅限红薯、马铃薯、山楂）、浸泡或不浸泡、冷冻（不包括速冻马铃薯条、速冻青豆）、真空油炸（棕榈油）、回凉、调味（食用盐、味精、洋葱粉）或不调味、包装制成的油炸果蔬。

3.2 油炸坚果（仁）

以速冻板栗仁、花生仁、核桃仁中的一种为原料，经挑选、清洗或不清洗、浸泡或不浸泡、冷冻（不包括速冻板栗仁）、真空油炸（棕榈油）、回凉、调味（食用盐、味精、洋葱粉）或不调味、包装制成的油炸坚果（仁）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 4.1.2 马铃薯应符合 NY/T 1605 的规定。
- 4.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.4 冬枣应符合 GB/T 32714 的规定。
- 4.1.5 速冻马铃薯条应符合附录 A 的规定。
- 4.1.6 速冻青豆应符合附录 A 的规定。
- 4.1.7 速冻板栗仁应符合附录 B 的规定。
- 4.1.8 核桃仁应符合 LY/T 1922 核桃仁规定。
- 4.1.9 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.10 棕榈油应符合 GB 15680 的规定。
- 4.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.12 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

Q/CZHZ 0002S-2016

4.1.13 洋葱粉应符合 NY/T 1884 的规定。

4.1.14 山楂应新鲜、大小均匀、无腐烂、无病虫害、无机械伤、并符合国家有关规定。

4.1.15 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准和规定的要求。

4.2 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
	油炸果蔬	油炸坚果(仁)	
色泽	色泽均匀, 具有该品种特有的正常色泽		取适量试样置于50ml烧杯中, 置于明亮处, 用肉眼观察其色泽, 组织状态, 有无杂质; 嗅其香气, 品尝其滋味。霉变粒按GB 19300附录A的方法检验
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无异味		
组织状态	形状一致, 大小均匀, 无虫蛀, 无霉变		
杂质	无肉眼可见外来杂质。		
霉变粒/% ≤	-	0.5	

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
	油炸果蔬	油炸坚果(仁)	
水分(g/100 g) ≤	5.0		GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3		样品处理 GB 19300 附录 B, 按 GB/T 5009.37 规定的方法测定
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g) ≤	0.25		
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	-	花生仁 0.5	GB 5009.15
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	0.15	GB 5009.12
展青霉素 ^a /(μg/kg) ≤	50	-	GB/T 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	-	花生仁 20, 其他熟制果仁 5.0	GB/T 18979

^a展青霉素仅限于以山楂为原料制成的产品。

4.4 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 ^a 及限量(若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	c	n	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3-2010
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定；油炸过程中的食用植物油应符合GB 7102.1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为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取9个最小独立包装（样品总量不少于2kg）。其中6个用作出厂检验项目的检验，另3个留样备用，微生物指标的采样按GB 4789.1执行。

6.2.2 出厂检验项目

感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2.3 经本单位质量检验部门检验合格，附合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 从出厂检验合格的任一批产品中随机抽取16个最小独立包装，其中4个用作感官要求、净含量的检验，2个用作理化指标，另10个留样备用。微生物指标的采样及处理按GB 4789.1执行。

6.3.2 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 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。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求判为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

Q/CZHJ 0002S-2016

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 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器和材料应符合相应的国家标准和有关规定

7.2.2 应使用防透水性材料包装，封口严密，包装袋内不得装人与食品无关的物品（如玩具、文具等），若装入干燥剂，则应无毒、无害，且使用食品级包装材料包装，使之与食品有效分隔。

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，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混和储存。

7.4 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.5 保质期

产品在符合上述条件下，未开启状态，保质期12个月。



QB

编制说明

香酥枣以油炸红枣为原料，经挑选、包装而成。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 16565《油炸小食品卫生标准》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。

本标准规定了香酥枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省老枣农枣业有限公司

2017年10月16日

HN
QB