



412075S-2018



郑州豫恒枣业有限公司企业标准

Q/ZYZ 0004S-2018

冻干芝麻枣

2018-07-10 发布

2018-07-10 实施

郑州豫恒枣业有限公司 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。

本标准由郑州豫恒枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马占伟。

H N

Q B

冻干芝麻枣

1 范围

本标准规定了冻干芝麻枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干红枣为主要原料，经过清洗、去核、冻干、浸沾糖稀(将白砂糖加水翻炒熬制成糖稀)、沾生芝麻、冻干、紫外杀菌、包装而成可直接食用的冻干芝麻枣。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 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	检测方法
性状	果形完整、大小均匀	从样品中取出一袋，将本品倒入洁白干净盘子里，在自然灯光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	外面包裹一层芝麻，色泽一致	
气、滋味	具有原辅料加工后应有的气、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 8	GB 5009.3
总糖(以蔗糖计), g/100g	≥ 18	GB 5009.8
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

*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				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	≤	10000				GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤	0. 3				GB 4789. 3
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
a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定。						

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 其他要求

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

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

Q B

编制说明

冻干芝麻枣是以干红枣为主要原料，经过清洗、去核、冻干、浸沾糖稀(将白砂糖加水翻炒熬制成糖稀)、沾生芝麻、冻干、紫外杀菌、包装而成可直接食用的冻干芝麻枣。

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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、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依据。

其内容规定了冻干芝麻枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

郑州豫恒枣业有限公司