



412124S-2018



郑州豫恒枣业有限公司企业标准

Q/ZYZ 0003S-2018

枣夹核桃制品

2018-07-12 发布

2018-07-12 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》的规定编写。

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：王雪峰、马占伟、马文田、李坤杰。

H N

Q B

枣夹核桃制品

1 范围

本标准规定了枣夹核桃制品的要求、试验方法、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、切裂后放入核桃仁、烘干、紫外杀菌、包装而成可直接食用的枣夹核桃制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 GB/T 20398 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	检测方法
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，在自然光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	深红色，色泽鲜亮一致，均匀一致	
气味与滋味	符合本品特有的气、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	≤	25	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤	0.50	GB 5009.227

酸价（以脂肪计）(KOH) ^a , mg/g ≤	3	GB 5009.229
注：a 仅对枣夹核桃制品中核桃仁进行检测。		
*铅指标严于国标 GB 2762 的规定。		

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 ≤	0.9				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 规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2762、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、灰分、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

枣夹核桃制品是以红枣为原料，经清洗、挑选、去核、切裂后放入核桃仁、烘干、紫外杀菌、包装而成可直接食用的枣夹核桃制品。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了枣夹核桃制品的要求、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 GB 2762 的规定。

郑州豫恒枣业有限公司