



412439S-2018



洛阳雅比斯食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2018

---

# 夹心枣

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

洛阳雅比斯食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》规定进行编写。

本标准由洛阳雅比斯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王萍、穆卫涛、董燕飞、赵军凯。

H N

Q B

# 夹心枣

## 1 范围

本标准规定了夹心枣的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、填充【坚果及籽类（花生仁、核桃仁、腰果、杏仁、桃仁、巴旦木（扁桃）仁、板栗仁、碧根果仁、夏威夷果仁、开心果仁、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁）、果干（苹果干、椰子干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、蜜桃干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、哈密瓜干、山楂干）、枸杞、香菇干、紫薯干、红薯干、南瓜干、胡萝卜干、山药干中的多种】、烘干、杀菌、包装加工而成的即食夹心枣。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 坚果及籽类（花生仁、核桃仁、腰果、杏仁、桃仁、巴旦木（扁桃）仁、板栗仁、碧根果仁、夏威夷果仁、开心果仁、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 苹果干、椰子干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、蜜桃干、草莓干、樱桃干、哈密瓜干、山楂干）应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 香菇干应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 紫薯干、红薯干应符合 LS/T 3105 的规定。

2.1.8 南瓜干、胡萝卜干应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.9 山药干应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.10 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	检验方法
性 状	枣状	从样品中取出1袋，置于一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的香气和滋味，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
	红枣	填充产品	
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	—	0.5（仅适用于其它坚果及籽类）	GB 5009.227
		0.80（仅适用于葵花籽仁）	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	—	3.0（仅适用于坚果及籽类）	GB 5009.229
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤	—	20.0（仅适用于花生仁）	GB 5009.22
		5.0（除花生仁外的其它坚果及籽类、紫薯干、红薯干）	
展青霉素，μg/kg ≤	—	50.0（仅适用于山楂干、苹果干）	GB 5009.185
水分，g/100g ≤		30.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg ≤		0.8	GB 5009.12

注：\*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 <sup>a</sup> 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 MPN 计数法
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

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

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

## 编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、填充【坚果及籽类（花生仁、核桃仁、腰果、杏仁、桃仁、巴旦木（扁桃）仁、板栗仁、碧根果仁、夏威夷果仁、开心果仁、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁）、果干（苹果干、椰子干、芒果干、木瓜干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、番茄干、提子干、圣女果干、蜜桃干、草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、哈密瓜干、山楂干）、枸杞、香菇干、紫薯干、红薯干、南瓜干、胡萝卜干、山药干中的多种】、烘干、杀菌、包装加工而成的即食夹心枣。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 16325 《干果食品卫生标准》和 GB 19300 《食品安全国家标准 坚果及籽类》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了夹心枣的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、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。

洛阳雅比斯食品有限公司