



412552S-2018



邓州市良心膳堂食品有限公司企业标准

Q/DLS 0001S-2018

夹心红枣

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

邓州市良心膳堂食品有限公司 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》编写。

本标准由邓州市良心膳堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马心安，王生朝，刘丽媛。

H N

Q B

夹心红枣

1 范围

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

本标准适用于以免洗红枣为原料，免洗红枣经去核，添加核桃仁（或腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、熟黑芝麻、熟白芝麻、葵花籽、枸杞、葡萄干、猕猴桃干、菠萝干）中的一种或多种，包装而制成的夹心红枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 腰果仁应符合 GB/T 18010 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 巴旦木仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 扁桃仁应符合 GB/T 30761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 熟黑芝麻、熟白芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 猕猴桃干应符合 NY/T 1041 的规定。
- 2.1.12 菠萝干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
性 状	枣状，有该品种应有的夹心		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
色 泽	核桃仁夹心红枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有核桃仁）	
	腰果仁夹心红枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有腰果仁）	

	扁桃仁夹心红枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有扁桃仁）	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
	什锦夹心红枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有核桃仁、腰果仁、扁桃仁、熟黑芝麻、熟白芝麻、葵花籽、枸杞、葡萄干、猕猴桃干、菠萝干、扁桃仁）	
气、滋味	核桃仁夹心红枣	具有红枣、核桃特有的香气，香甜爽口，无异味	
	腰果仁夹心红枣	具有红枣、腰果特有的香气，香甜爽口，无异味	
	扁桃仁夹心红枣	具有红枣、扁桃特有的香气，香甜爽口，无异味	
	什锦夹心红枣	具有红枣、填充物特有的香气，香甜爽口，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	≤ 30.0	GB 5009.3
总糖 ^a (以葡萄糖计), g/100g	≥ 50.0	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
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	熟	0.5
	生	0.08
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

备注: 1、a 夹心枣总糖含量仅限测红枣部分; b 仅对夹心枣中核桃仁、腰果仁、扁桃仁进行检验;
2、*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	≤	1000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3 MPN 计数法

霉菌, CFU/g	≤	25	GB 4789.15
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 其他要求

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

出厂检测项目包括：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。

编制说明

夹心红枣是以免洗红枣为原料，免洗红枣经去核，添加核桃仁（或腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、熟黑芝麻、熟白芝麻、葵花籽、枸杞、葡萄干、猕猴桃干、菠萝干）中的一种或多种，包装而制成的。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》、GB/T 26150《免洗红枣》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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。

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

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市良心膳堂食品有限公司

H N
Q B