



410083S-2019



郑州永胜食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0005S-2019

---

# 红枣夹核桃

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

---

郑州永胜食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 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。

本标准由郑州永胜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：常中信。

H N

Q B

# 红枣夹核桃

## 1 范围

本标准规定了红枣夹核桃的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以红枣、核桃仁（生）为原料，经红枣挑选、清洗、烘干、去核、添加核桃仁（生）、烘干、精选、包装而成的可直接食用的红枣夹核桃。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 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	果形完整，大小均匀，中间夹有核桃仁	从样品中取 1 袋，将本品倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	枣体深红色，色泽鲜亮一致	
气、滋味	具有本品特有的气味，滋味香甜爽口，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	≤ 20.0	GB 5009.3
总糖 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 50	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（以脂肪计） <sup>b</sup> , g/100g	≤ 0.08	GB 5009.227
酸价（以脂肪计） <sup>b</sup> (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；a 红枣夹核桃总糖含量仅限检测红枣部分；b 仅对红枣夹核桃中核桃仁进行检验。

## 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 <sup>a</sup> 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
大肠菌群, MPN/g ≤	0.9				GB 4789.3
菌落总数, CFU/g ≤	10000				GB 4789.2
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量					

## 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以红枣、核桃仁（生）为原料，经红枣挑选、清洗、烘干、去核、添加核桃仁（生）、烘干、精选、包装而成的可直接食用的红枣夹核桃。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

郑州永胜食品有限公司

H N

Q B