



410394S-2019



内黄县枣相情红枣专业合作社企业标准

Q/NZH 0001S-2019

焦枣

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

内黄县枣相情红枣专业合作社 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由内黄县枣相情红枣专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：樊红伟、王相军。

H N

Q B

焦枣

1 范围

本标准规定了焦枣的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干制红枣为主要原料，经过清洗、挑选、去核、烘干或不烘干，辅以芝麻、花生仁、核桃仁、白砂糖、奶油、乳粉中的一种或几种按一定比例混合或不辅以，经烘干或不烘干、包装而成可直接食用的焦枣。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 核桃仁应符合 LY/T 1922 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	检验方法
性状		果形完整，冲孔端正，去核干净，大小均匀，质地焦脆	从样品中取出一袋，将本品倒入洁白干净盘子里，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	空心焦枣	深红色，色泽鲜亮一致	
	香心焦枣	深红色，色泽鲜亮一致，中间夹有花生或核桃	
	芝麻焦枣	外面包裹一层白色的芝麻，色泽一致	
	奶油焦枣	外面包裹一层白色粉末状物质，色泽一致	
气味		具有焦枣制品特有的焦香及原辅料应有的香味，无异味	
滋味		香甜爽口	

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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: a 仅适用于香心花生焦枣、香心核桃焦枣。		
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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		
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, /25 g		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
霉菌, CFU/g	≤	50			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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。						

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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、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。

H N

Q B

编制说明

焦枣是以干制红枣为主要原料，经过清洗、挑选、去核、烘干或不烘干，辅以芝麻、花生仁、核桃仁、白砂糖、奶油、乳粉中的一种或几种按一定比例混合或不辅以，经烘干或不烘干、包装而成可直接食用的产品。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，参照 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。

其内容规定了焦枣的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县枣相情红枣专业合作社