



410561S-2019



三门峡华阳食品有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2019

红枣夹核桃仁制品

2019-03-21 发布

2019-03-21 实施

三门峡华阳食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由三门峡华阳食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡华阳食品有限公司。

本标准主要起草人：杨珏、陈宏波。

H N

Q B

红枣夹核桃仁制品

1 范围

本标准规定了红枣夹核桃仁制品的要求、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、核桃仁为主料，以葡萄干、猕猴桃干、芝麻为辅料，干制红枣经挑选、清洗、去核、蒸制；核桃仁、葡萄干、猕猴桃干、芝麻经挑选、烘烤、夹入红枣中烘烤、装袋、抽真空、包装加工而成的红枣夹核桃仁制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制红枣应符合 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.5 猕猴桃干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.6 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	外形为红枣，内夹核桃仁	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，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味、气味，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
水分/ (%)	≤ 25.0	GB 5009.3
核桃仁含量/ (%)	≥ 10.0	称重计算
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.4	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注 1: a 仅适用于该产品中核桃仁的检验。

注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

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	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
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 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值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

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、核桃仁含量、酸价、过氧化值、大肠菌群的检测。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制红枣、核桃仁为主料，以葡萄干、猕猴桃干、芝麻为辅料，干制红枣经挑选、清洗、去核、蒸制；核桃仁、葡萄干、猕猴桃干、芝麻经挑选、烘烤、夹入红枣中烘烤、装袋、抽真空、包装加工而成的红枣夹核桃仁制品。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。

本标准规定了红枣夹核桃仁制品的要求、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。

三门峡华阳食品有限公司

H N

Q B