



410769S-2019



夏邑县难忘情食品有限公司企业标准

Q/XNWQ 0002S-2019

夹心枣

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

夏邑县难忘情食品有限公司 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。

本标准由夏邑县难忘情食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王向权。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以红枣原料，红枣经挑选、分选、清洗、烘干、去核、精选、填充核桃仁、葡萄干、腰果、芝麻中的一种或几种、杀菌、包装而成的可直接食用的夹心枣。

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、腰果应符合 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 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（中间加有核桃仁、腰果、葡萄干、芝麻中的一种或几种）	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	≤	5.0	GB 5009.3
总糖 ^a , 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 ^b （以脂肪计），g/100g	≤	0.08	GB 5009.227
酸价 ^b （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
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定； ^a 夹心枣总糖含量仅限检测红枣部分； ^b 仅对夹心枣中核桃仁、腰果、芝麻进行检验。			

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 ^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
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值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣原料，红枣经挑选、分选、清洗、烘干、去核、精选、填充核桃仁、葡萄干、腰果、芝麻中的一种或几种、杀菌、包装而成的可直接食用的夹心枣。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，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 规定。

H N

夏邑县难忘情食品有限公司

Q B