



411163S-2019



郑州豫品源食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0003S-2019

夹心红枣

2019-05-17 发布

2019-05-17 实施

郑州豫品源食品有限公司 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。

本标准由郑州豫品源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冉云山。

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。

本标准适用于以干制红枣为原料，经清洗、烘干、分拣、杀菌、去核、夹心（填充花生仁、核桃仁、杏仁、腰果、开心果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、芝麻、猕猴桃干、梨干、草莓干、香蕉干、桃干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、葡萄干、枸杞、阿胶糕、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、槐花、金银花、代代花中的一种或多种），包装而制成的夹心红枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 花生仁、核桃仁、杏仁、腰果、开心果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁应符合 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 猕猴桃干、梨干、草莓干、香蕉干、桃干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、葡萄干应符合 GB 16325 或 GB 14884 的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、槐花、金银花、代代花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.7 阿胶糕应具有该产品应有的气味和滋味，无异味，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 29921 的规定。

2.1.8 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	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性状，并检查有无外来杂
色 泽	枣体深红色（中间夹有花生仁、核桃仁、杏仁、腰果、开心果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、芝麻、猕猴桃干、梨干、草莓干、香蕉干、桃干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、葡萄干、枸杞、阿胶糕、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、槐花、金银花、代代花中的一种或多种）	

气、滋味	具有红枣、填充物特有的香气，无哈喇味，无异味	质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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	GB 5009.227
	生	
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
展青霉素, μg/kg (适用于含有山楂的产品)	≤ 50	GB 5009.185

备注: 1、a 夹心枣总糖含量仅限测红枣部分; b 仅对夹心枣中花生仁、核桃仁、杏仁、腰果、开心果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁进行检验;
2、*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	
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
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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

夹心红枣是以干制红枣为原料，经清洗、烘干、分拣、杀菌、去核、夹心（填充花生仁、核桃仁、杏仁、腰果、开心果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、芝麻、猕猴桃干、梨干、草莓干、香蕉干、桃干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、葡萄干、枸杞、阿胶糕、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、槐花、金银花、代代花中的一种或多种），包装而制成的夹心红枣。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，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州豫品源食品有限公司

QB