



411021S-2019



新郑市新星枣业有限公司企业标准

Q/XXZ 0004S-2019

夹心枣

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

新郑市新星枣业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准化的结构和编写》的规定编写。

本标准由新郑市新星枣业有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市新星枣业有限公司。

本标准主要起草人：马桂武、马阳阳。

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、核桃仁、花生仁为原料，红枣经挑选、清洗、去核，添加核桃仁、花生仁，经烘干、精选、包装而成的可直接食用的夹心枣。

2. 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB19300 的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB19300 的规定。

2.1.4 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	从样品中取出1袋（盒），倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。	
色泽	花生夹心枣		深红色，色泽鲜亮一致，中间加有花生
	核桃夹心枣		深红色，色泽鲜亮一致，中间加有核桃
气味和滋味	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
	红枣	果仁	
水分/(g/100g)	≤	20	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤	—	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	—	0.5	GB 5009.227
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤		0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤		0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤		5.0	GB 5009.22
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB2762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）	≤		0.3		GB 4789.3	
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）	≤		50			GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。						

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

夹心枣是以红枣、核桃仁、花生仁为原料，红枣经挑选、清洗、去核，添加核桃仁、花生仁，经烘干、精选、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，参照GB/T 5835《干制红枣》和GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

