



410847S-2026



河南栗不开食品科技有限公司企业标准

Q/HLSK 0001S-2026

夹心枣

2026-04-10 发布

2026-04-10 实施

河南栗不开食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南栗不开食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕高生。

H N

Q B

夹心枣制品

1 范围

本标准规定了夹心枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以无核红枣或干制红枣（去核、去皮中的一种或两种工艺结合）为原料，填充[坚果籽类及其制品、花生、果脯、蜜饯、果蔬干、枸杞]中的一种或几种，沾裹或不沾裹{食糖、淀粉糖、黄油（奶油）、人造奶油中的一种或几种为原料，经炒制融化，加入或不加入淡奶油、棉花糖、乳粉、食用盐、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、黑芝麻、白芝麻、鸡蛋粉（蛋白、蛋黄、全蛋）、可可粉、饼干碎、坚果籽类碎、花卉碎[重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、桂花、丹凤牡丹花、香玉牡丹花中的一种或几种]中的一种或几种}（沾裹于夹心部分，或夹心后沾裹），经包装加工而成的夹心枣制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 无核红枣、干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 坚果籽类及其制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 果脯、蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.6 水果干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.7 蔬菜干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 黄油（奶油）、淡奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.14 人造奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 炼乳粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.17芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.18酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.19黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.22饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.23坚果籽类碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24重瓣红玫瑰、菊花、桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.26香玉牡丹花应符合卫健委 2026 年第 1 号公告的规定。

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	具有产品应有的性状	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，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品混合后应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无哈喇味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
水分，g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
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	≤ 0.08（生坚果）	GB 5009.227
	≤ 0.4（生籽类）	
	≤ 0.5（熟制坚果籽类）	
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 酸价、过氧化值仅适用于除板栗、榛子之外的坚果、籽类检测。		

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 ^b , CFU/g	5	2	50000	200000	GB 4789.2
菌落总数 ^d , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤ 150				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
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定; b 仅适用于使用乳粉的产品; d 不适用于使用乳粉或活菌型发酵配料的产品; 注:菌落总数、大肠菌群、霉菌指标不适用于散装产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品,不适用于 JJF1070 的规定;对于预先定量包装的产品,其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;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(不适用于计量称重的预包装食品)、水分、菌落总数(仅限有此要求的产品)、大肠菌群(仅限有此要求的产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以无核红枣或干制红枣（去核、去皮中的一种或两种工艺结合）为原料，填充[坚果籽类及其制品、花生、果脯、蜜饯、果蔬干、枸杞]中的一种或几种，沾裹或不沾裹{食糖、淀粉糖、黄油（奶油）、人造奶油中的一种或几种为原料，经炒制融化，加入或不加入淡奶油、棉花糖、乳粉、食用盐、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、黑芝麻、白芝麻、鸡蛋粉（蛋白、蛋黄、全蛋）、可可粉、饼干碎、坚果籽类碎、花卉碎[重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、桂花、丹凤牡丹花、香玉牡丹花中的一种或几种]中的一种或几种}（沾裹于夹心部分，或夹心后沾裹），经包装加工而成的夹心枣制品。

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，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产，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。

河南栗不开食品科技有限公司