



411596S-2017



新郑市正好枣业有限公司企业标准

Q/XZZ 0006S-2017

---

# 调味夹心枣

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

---

新郑市正好枣业有限公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T1.1 《标准化导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的规定编写

本标准由新郑市正好枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高宝珠、徐冰冰、刘帅、孙萌萌。

H N

Q B

# 调味夹心枣

## 1 范围

本标准规定了调味夹心枣的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等要求。

本标准适用于以红枣或椰枣为原料，经挑选、去核、清洗，直接填充果仁（核桃仁、腰果、巴旦木、山核桃仁、花生、碧根果、杏仁）、或与芝麻、葡萄干、枸杞、鸡精、白砂糖、乳粉、淀粉（玉米淀粉）、食用油（大豆油）、花椒、孜然粉、食醋、辣椒中的几种或多种按一定比例混合，经烘干、杀菌（紫外线、臭氧）包装而成可直接食用的调味夹心枣。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 红枣和椰枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB 1532 和 GB19300 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB19300 的规定。
- 2.1.5 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB19300 的规定。
- 2.1.6 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB19300 的规定。
- 2.1.7 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。
- 2.1.10 山核桃仁应符合 SB/T 10616 和 GB19300 的规定。
- 2.1.11 蜜饯椰枣应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.14 辣椒干应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.15 食用醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.19 孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.21 巴旦木、碧根果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 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		试验方法
形状	枣状		从混合均匀的样品中取出一袋，置一白瓷盘中，在自然下用肉眼观察色泽及形状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	核桃夹心枣	枣体深红色，填充物符合其本身的颜色。	
	椰枣夹巴旦木	具有椰枣本身的色泽，填充物符合其本身的颜色。	
	核桃夹心枣（怪味）	枣体深红色，填充物经混合调味后有芝麻、辣椒粉、麻椒粉、核桃仁自身颜色。	
	麻辣枣	枣体深红色，填充物经混合调味后有辣椒粉、麻椒粉、核桃仁自身颜色。	
	香心枣	枣体深红色，填充物符合其本身的颜色。	
	椰枣夹腰果	具有椰枣本身的色泽，填充物符合其本身的颜色。	
	椰枣夹杏仁	具有椰枣本身的色泽，填充物符合其本身的颜色	
	椰枣夹碧根果	具有椰枣本身的色泽，填充物符合其本身的颜色	
	椰枣夹核桃	具有椰枣本身的色泽，填充物符合其本身的颜色。	
椰枣夹葡萄干枸杞	具有椰枣本身的色泽，填充物符合其本身的颜色。		
	核桃夹心枣（琥珀味）	枣体为深红色，表面粘有白色晶体糖衣。	

	核桃夹心枣(芝麻枣)	枣体为深红色, 表面被黑白芝麻包裹均匀。
	核桃夹心枣(奶油味)	枣体深红色, 填充物经调味后呈白色。
	核桃夹心枣(什锦味)	枣体深红色, 填充物符合其本身的颜色。
气味	核桃夹心枣	具有红枣、核桃仁特有的香气、无哈喇味、无异味。
	椰枣夹巴旦木	具有椰枣、巴旦木特有的香气、无哈喇味、无异味。
	椰枣夹杏仁	具有椰枣、杏仁特有的香气、无哈喇味、无异味。
	椰枣夹碧根果	具有椰枣、碧根果特有的香气、无哈喇味、无异味。
	核桃夹心枣(怪味)	具有红枣特有的香气、填充物具有其自身香气外有白糖的甜味, 整体无哈喇味、无异味。
	核桃夹心枣(麻辣味)	具有红枣特有的香气、填充物经调味后有特有的香气, 有麻辣气味, 整体无哈喇味、无异味。
	香心枣	具有红枣、花生特有的香气、无哈喇味、无异味。
	椰枣夹腰果	具有椰枣、花生特有的香气、无哈喇味、无异味。
	椰枣夹核桃	具有椰枣、山核桃仁特有的香气、无哈喇味、无异味。
	椰枣葡萄干枸杞	具有椰枣、葡萄干、枸杞特有的香气、无哈喇味、无异味。
	核桃夹心枣(琥珀味)	具有红枣、核桃仁有的香气、有白糖的香气、无哈喇味、无异味。

	核桃夹心枣(芝麻味)	具有芝麻、红枣、核桃仁特有的香气、无哈喇味、无异味。
	核桃夹心枣(奶油味)	具有红枣、核桃仁特有的香气及有奶香气、无哈喇味、无异味。
	核桃夹心枣(什锦味)	具有红枣、核桃仁、葡萄干、枸杞、黑白芝麻、特有的香气又有白糖香气、无哈喇味、无异味。
滋味	核桃夹心枣	具有红枣、核桃仁特有的香气、无哈喇味、无异味。
	椰枣夹杏仁	具有椰枣、杏仁特有的香气、无哈喇味、无异味
	椰枣夹碧根果	具有椰枣、碧根果特有的香气、无哈喇味、无异味
	椰枣夹巴达木	具有椰枣、巴旦木特有的香气、无哈喇味、无异味。
	核桃夹心枣(怪味)	具有红枣特有的香气、填充物具有其自身香气外有白糖的甜味,整体无哈喇味、无异味。
	核桃夹心枣(麻辣味)	具有红枣特有的香气、填充物经调味后有特有的香气,有麻辣气味,整体无哈喇味、无异味。
	香心枣	具有红枣、花生特有的香气、无哈喇味、无异味。
	椰枣夹腰果	具有椰枣、腰果特有的香气、无哈喇味、无异味。
	椰枣夹核桃	具有椰枣、山核桃仁特有的香气、无哈喇味、无异味。
	椰枣夹葡萄干枸杞	具有椰枣、葡萄干、枸杞特有的香气、无哈喇味、无异味。

	核桃夹心枣(琥珀味)	具有红枣、核桃仁有的香气、有白糖的香气、无哈喇味、无异味。
	核桃夹心枣(芝麻味)	具有芝麻、红枣、核桃仁特有的香气、无哈喇味、无异味。
	核桃夹心枣(奶油味)	具有红枣、核桃仁特有的香气及有奶香气、无哈喇味、无异味。
	核桃夹心枣(什锦味)	具有红枣、核桃仁、葡萄干、枸杞、黑白芝麻、特有的香气又有白糖香气、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	检验方式	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.6	GB 5009.12
总糖, g/100g	≥	18.0	GB 5009.8
水分, g/100g	≤	30.0	GB 5009.3
总砷, (以 As 计) mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.5	GB 5009.227
*铅指标严于国家食品标准。			
另:酸价和过氧化值仅适用于添加核桃仁、腰果、杏仁、巴旦木、杏仁、花生的产品。			

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌数, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

沙门氏菌, CFU/g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	25			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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8956 食品安全国家标准蜜饯生产卫生规范的规定；GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范的规定。

## 2.7 其他卫生要求

真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留应符合 GB 2763 的规定。

QB

## 编制说明

调味夹心枣是以红枣或椰枣为原料，经挑选、去核、清洗，直接填充果仁（核桃仁、腰果、巴旦木、山核桃仁、花生、碧根果、杏仁）、或与芝麻、葡萄干、枸杞、鸡精、白砂糖、乳粉、淀粉（玉米淀粉）、食用油（大豆油）、花椒、孜然粉、食醋、辣椒中的几种或多种按一定比例混合，经烘干、杀菌（紫外线、臭氧）包装而成可直接食用的调味夹心枣。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》的有关规定作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了调味夹心枣的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等要求。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB2762。

新郑市正好枣业有限公司

2017年06月20日