



411878S-2017



好想你枣业股份有限公司企业标准

Q/HXN 0006S-2017

免洗心香枣

2017-08-16 发布

2017-08-16 实施

好想你枣业股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由好想你枣业股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替Q/HXN 0006S-2016。

本标准与Q/HXN 0006S-2016相比，主要变化如下：

- 标准编码由Q/HXN 0006S-2016修改为Q/HXN 0006S-2017；
- 更新了规范性引用文件；
- 修改了原料要求；
- 修改了微生物指标；

H X N
Q B

免洗心香枣

1范围

本标准规定了免洗心香枣的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核填充花生仁、核桃仁、杏仁、腰果、开心果、巴旦木中的一种，烘干、包装而成的可直接食用的免洗心香枣。

2要求

2.1原料

- 2.1.1 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合LY/T 1922 的规定。
- 2.1.4 腰果应符合 SB/T 10615 的规定。
- 2.1.5 杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 2.1.6 开心果应符合SB/T 10613 的规定。
- 2.1.7 巴旦木应符合SB/T 10673的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合生活饮用水 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	试验方法
性 状	枣状	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	深红色（中间夹有花生仁、核桃仁、杏仁、腰果、开心果、巴旦木中的一种）	
气、滋味	具有红枣和相应夹心果仁特有的香气和滋味，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
	红枣	果仁	
水分, g/100g	≤	20	5 GB 5009.3
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
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(仅适用于花生夹心枣)	≤		5.0 GB 5009.22

注: *该项指标严于食品安全国家标准规定。

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	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g 表示)				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, /25 g		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(核桃夹心枣)	≤		200		GB 4789.15
霉菌, CFU/g(分类中其他产品)	≤		50		GB 4789.15

2.5 净含量及允许短缺量

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的有关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核填充花生仁、核桃仁、杏仁、腰果、开心果、巴旦木中的一种，烘干、包装而成的可直接食用的免洗心香枣。

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》的规定，参照GB 16325《干果食品卫生标准》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。

本标准中核桃夹心枣霉菌依据LY/T 1922中霉菌指标并结合本身工艺制定；铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

好想你枣业股份有限公司

2017年07月20日