



410310S-2018



郑州市帅龙红枣食品有限公司企业标准

Q/ZSHS 0020S-2018

---

# 枣夹果仁制品

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

---

郑州市帅龙红枣食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由郑州市帅龙红枣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李书团。

本标准实施之日起替代 Q/ZSHS 0020S-2016（备案号 411886S-2016）

H N

Q B

# 枣夹果仁制品

## 1 范围

本标准规定了枣夹果仁制品的分类、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、切口后放入核桃、杏仁、花生仁、腰果中的一种，经烘干、包装而成直接食用的枣夹果仁制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 核桃应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 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	形状完整，大小均匀	从混合均匀的样品中取出 1 袋，置一白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气 滋 味	符合本品特有的气、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 规定

表2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	红 枣	果 仁	
水分, g/100g	≤	30	GB 5009.3
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 <sub>1</sub> <sup>a</sup> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	—	0.4	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	—	3	GB 5009.229

注: \*该项指标值严于食品安全国家标准 GB 2762; a 仅适用于枣夹花生制品的检测。

### 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	指 标				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. 9				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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切口后放入核桃、杏仁、花生仁、腰果中的一种，经烘干、包装而成直接食用的枣夹果仁制品。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GB 16325 《干果食品卫生标准》制订本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市帅龙红枣食品有限公司

H N  
Q B