



410362S-2018



河南亚太食品有限公司企业标准

Q/HYTS 0001S-2018

夹心枣

2018-01-26 发布

2018-01-26 实施

河南亚太食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南亚太食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南亚太食品有限公司。

本标准主要起草人：常玉美。

H N

Q B

夹心枣

1 范围

本标准规定了夹心枣的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以免洗红枣为原料，经过去核后，添加生核桃仁、生花生仁、葡萄干、熟杏仁、熟巴旦木、熟腰果、枸杞中的一种，经烘干熟制，包装而成可直接食用的夹心枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 生花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.6 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 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 |
|-------|--|--|
| 色 泽 | 枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有核桃仁、花生仁、葡萄干、杏仁、巴旦木仁、腰果仁、枸杞） | 从样品中取出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物。嗅其气味，然后以温开水漱口。 |
| 性 状 | 枣状，果形基本完整，大小均匀 | |
| 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 |
|----------------------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 30.0 | GB 5009.3 |
| 总糖 ^a , g/100g | ≥ 35.0 | GB 5009.8 |
| 总砷（以 As 计）, mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅 [*] （以 Pb 计）, mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 过氧化值 ^b （以脂肪计）, g/100g | ≤ 0.5 | GB 5009.227 |

| | | | |
|---|---|-----|-------------|
| 酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ | 3 | GB 5009.229 |
| 黄曲霉毒素 ^c _{B₁} , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 备注: 1、a 夹心枣总糖含量仅限测红枣部分; b 仅对夹心枣中核桃仁、花生仁、杏仁、巴旦木仁、腰果仁进行检验; c 仅对夹心枣中花生仁进行检验。 2、*严于食品安全国家标准。 | | | |

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 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|--------------------------|-----------------------|-------|-----|------|------------------|
| | n | c | m | M | |
| 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 |
| 菌落总数, CFU/g | ≤ | 10000 | | | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤ | 0.3 | | | GB 4789.3MPN 计数法 |
| 霉菌, 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行

编制说明

本产品以免洗红枣为原料，经过去核后，添加生核桃仁、生花生仁、葡萄干、熟杏仁、熟巴旦木、熟腰果、枸杞中的一种，经烘干熟制，包装而成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/T 26150《免洗红枣》，按照 GB 16325《干果食品卫生标准》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

H N
河南亚太食品有限公司

Q B