



410365S-2018



新郑市豫新食品有限公司企业标准

Q/YXYS 0001S-2018

---

# 夹心枣

2018-01-26 发布

2018-01-26 实施

---

新郑市豫新食品有限公司 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。

本标准由新郑市豫新食品有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市豫新食品有限公司。

本标准主要起草人：常帅政。

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。

本标准适用于以洗净红枣为原料，经过去核后，添加熟核桃仁、花生仁、猕猴桃、枸杞、熟腰果、瓜籽仁、熟巴旦木、熟杏仁、葡萄干中的一种，外用或不用麦芽糖浆粘芝麻，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 洗净红枣应符合 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 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.7 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 瓜籽仁应符合 NY/T 902 的规定。
- 2.1.9 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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，果形基本完整，大小均匀		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，品其滋味。
色 泽	核桃夹心枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有核桃仁）	
	花生夹心枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有花生仁）	
	猕猴桃夹心枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有猕猴桃干）	
	枸杞夹心枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有枸杞干）	
	腰果夹心枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有腰果仁）	
	瓜籽夹心枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有瓜籽仁）	
	巴旦木夹心枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有巴旦木仁）	
	杏仁夹心枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有杏仁）	
	葡萄干夹心枣	枣体深红色，色泽鲜亮一致（中间加有葡萄干）	
夹心原味芝麻枣	枣体深红色，表面被芝麻包裹均匀（中间加有核桃仁、花生仁、猕猴桃干、枸杞干、熟腰果仁、瓜籽仁、巴旦木、		

		杏仁、葡萄干中的一种)	
气味和滋味	核桃夹心枣	具有红枣、核桃特有的香气,香甜爽口,无异味	
	花生夹心枣	具有红枣、花生特有的香气,香甜爽口,无异味	
	猕猴桃夹心枣	具有红枣、猕猴桃特有的香气,香甜爽口,无异味	
	枸杞夹心枣	具有红枣、枸杞特有的香气,香甜爽口,无异味	
	腰果夹心枣	具有红枣、腰果特有的香气,香甜爽口,无异味	
	瓜籽仁夹心枣	具有红枣、瓜籽特有的香气,香甜爽口,无异味	
	巴旦木夹心枣	具有红枣、巴旦木特有的香气,香甜爽口,无异味	
	杏仁夹心枣	具有红枣、杏仁特有的香气,香甜爽口,无异味	
	葡萄干夹心枣	具有红枣、葡萄干特有的香气,香甜爽口,无异味	
	夹心原味芝麻枣	具有红枣、芝麻、填充物特有的香气,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 <sup>a</sup> , g/100g	≥	35.0	GB 5009.8
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 <sup>*</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g ≤	熟	0.5	GB 5009.227
	生	0.08	
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3	GB 5009.229
黄曲霉毒素 <sup>c</sup> <sub>B<sub>1</sub></sub> , 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、瓜子仁、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 <sup>a</sup> 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准以免洗红枣为原料，经过去核后，添加熟核桃仁、花生仁、猕猴桃、枸杞、熟腰果、瓜籽仁、熟巴旦木、熟杏仁、葡萄干中的一种，外用或不用麦芽糖浆粘芝麻，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

新郑市豫新食品有限公司

Q B