



410625S-2018



郑州市韩都枣业有限公司企业标准

Q/ZHD 0002S-2018

夹心枣

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

郑州市韩都枣业有限公司 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。

附录 A 为本标准标准性文件。

本标准由郑州市韩都枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马新玲。

H N

Q B

夹心枣

1 范围

本标准规定了夹心枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以夹心枣为原料，经挑拣、分装加工而成的夹心枣。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 夹心枣应符合 Q/XXZ 0004S，附录 A 的规定。

2.1.2 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	果形完整，大小均匀	随机取适量被测样品，置于白色瓷盘中，在自然光下，观察其色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	深红色，色泽鲜亮一致，中间夹有核桃仁	
气味、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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229

注：*铅该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。a花生夹心枣和核桃夹心枣总糖含量仅测红枣部分；b仅对花生夹心枣和核桃夹心枣中花生或核桃进行检验。

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	
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤	0. 3			GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15
金黄色葡萄球菌		不得检出			GB 4789. 10 第二法
沙门氏菌		不得检出			GB 4789. 4
志贺氏菌		不得检出			GB 4789. 5

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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;农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

附录A

Q/XXZ

新郑市新星枣业有限公司企业标准

Q/XXZ 0004S-2015

夹心枣

2306S-2015

2015-10-10 发布

2015-10-30 实施

新郑市新星枣业有限公司 发布

Q/XXZ 0004S-2015

前 言

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

本标准由新郑市新星枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：马桂武、马久阳。

本标准于 2015 年 10 月 10 日首次发布。

Q/XXZ 0004S-2015

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。

本标准适用于以红枣、核桃仁、花生仁为原料，红枣经挑选、清洗、去核，添加核桃仁、花生仁，经烘干、精选、包装而成可直接食用的夹心枣。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1533	花生仁
LY/T 1922	核桃仁
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.8	食品中蔗糖的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷和无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5835	干制红枣

Q/XXZ 0004S-2015

GB/T 26150	免洗红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品企业通用卫生规范
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
GB/T 20398	核桃坚果质量等级
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 2007 第 102 号

《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号

3 分类

产品按添加辅料不同可分为：花生夹心枣、核桃夹心枣等。

3.1 花生夹心枣

花生夹心枣：以红枣、花生仁为原料，经挑选、清洗、去核之后，将花生仁塞进冲孔内后烘干，包装而成可直接食用的花生夹心枣。

3.2 核桃夹心枣

核桃夹心枣：以红枣、核桃仁为原料，经挑选、清洗、去核、烘干之后，将核桃仁塞进冲孔内，包装而成可直接食用的核桃夹心枣。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.2 花生仁应符合 GB 1533 的规定。

4.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

Q/XXZ 0004S-2015

项 目		要 求
性 状		果形完整, 大小均匀
气味和滋味		香甜爽口, 无异味
色 泽	花生夹心枣	深红色, 色泽鲜亮一致, 中间加有花生
	核桃夹心枣	深红色, 色泽鲜亮一致, 中间加有核桃
杂 质		无肉眼可见外来杂质

4.3 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
水分, g/100g	≤	30.0
总糖 ^a , g/100g	≥	35.0
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	1.0
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0
二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.1
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	0.50
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3

备注: a 花生夹心枣和核桃夹心枣总糖含量仅限测红枣部分; b 仅对花生夹心枣和核桃夹心枣中花生或核桃进行检验。

4.4 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
菌落总数, CFU/g	≤	10000
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3
霉菌, CFU/g	≤	50
沙门氏菌		不得检出
志贺氏菌		不得检出
金黄色葡萄球菌		不得检出

4.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表4的规定。

表4 净含量及允许短缺量

净含量 Q (g)	允许短缺量
-----------	-------

Q/XXZ 0004S-2015

	Q的百分比	g
70	9	—
120	—	4.5
150	—	4.5
200	—	9
220	—	9
300	3.0	—
500	—	15
600	—	15

4.6 污染物指标

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

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，结果应符合表 1 的规定。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

5.2.2 总糖

按照 GB/T 5009.8 规定的方法进行测定。

5.2.3 总砷

按照 GB/T 5009.11 规定的方法进行测定。

5.2.4 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

5.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按照 GB/T 5009.22 规定的方法进行测定。

Q/XXZ 0004S-2015

5.2.6 二氧化硫残留量

按照 GB/T 5009.34 规定的方法进行测定。

5.2.7 过氧化值、酸价

样品前处理见 GB 19300 附录 B，按 GB/T 5009.37 中规定的方法测定。

5.3 微生物的检验

5.3.1 菌落总数

按照 GB 4789.2 规定的方法进行测定。

5.3.2 大肠菌群

按照 GB 4789.3 规定的方法进行测定。

5.3.3 霉菌

按照 GB 4789.15 规定的方法进行测定。

5.3.4 沙门氏菌

按照 GB 4789.4 规定的方法进行测定。

5.3.5 志贺氏菌

按照 GB 4789.5 规定的方法进行测定。

5.3.6 金黄色葡萄球菌

按照 GB 4789.10 规定的方法进行测定。

5.4 净含量及允许短缺量

按照 JJF1070 规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 组批

一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

6.2 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最低不得低于 12 袋。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；

Q/XXZ 0004S-2015

c) 停产三个月以上,重新生产时;

d) 质量监督机构提出要求时。

6.5 判定

当检验项目全部符合标准所规定时,则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时,可自保留样品中或同批产品随机抽取样品进行复检,若结果均符合标准要求时,则判定该产品为合格产品,若仍有一项不合格时,则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

产品的标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2007 第 102 号的《食品标识管理规定》的有关规定。应标明:产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期、批号、保质期、贮存方法、产品标准代码、商品。并有防潮、防雨等标志。

7.2 包装

产品内包装应采用符合国家食品卫生要求的聚乙烯和聚丙烯复合食品包装和聚乙烯包装袋包装,复合包装袋其质量要求应符合 GB 10004 规定,卫生要求应符合 GB 9683 的要求,聚乙烯包装袋其质量要求应符合 GB 10004 规定,卫生要求应符合 GB 9687 的要求。外包装用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求,包装牢固,运输中不易破损。

7.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生,产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放,避免破损污染。严禁与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内,必须有防鼠台,与地面距离 $\geq 15\text{cm}$,离墙 $\geq 20\text{cm}$,不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7.5 保质期

在上述规定条件下,产品自生产之日起,保质期为 12 个月。

Q/XXZ 0004S-2015

编制说明

夹心枣以红枣、核桃仁、花生仁为原料，红枣经挑选、清洗、去核，添加核桃仁、花生仁，经烘干、精选、包装而成可直接食用的夹心枣。鉴于目前尚无国家标准及行业标准，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 2762《食品中污染物的限量》和 GB 2763《食品中农药最大残留限量》、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。

本标准规定了焦枣制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

新郑市新星枣业有限公司

2015年10月10日

编制说明

本标准适用于以夹心枣为原料，经挑拣、分装加工而成的夹心枣。

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 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》、GB/T 5835《干制红枣》、GB/T 26150《免洗红枣》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州市韩都枣业有限公司

H N

Q B