



411098S-2018



河南万汇康食品有限公司企业标准

Q/WHK 0001S-2018

---

# 枣夹果仁

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

---

河南万汇康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南万汇康食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南万汇康食品有限公司

本标准主要起草人：许继锋、郭帅龙。

H N

Q B

# 枣夹果仁

## 1 范围

本标准规定了枣夹果仁的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核填充核桃仁、葡萄干、枸杞、白芝麻中的一种或几种，以蜂蜜为辅料（可不加），经挑选、清洗、烘干、整理、装袋、抽真空或充氮气包装加工而成的可直接食用的红枣夹果仁果品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。  
 2.1.2 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。  
 2.1.3 白芝麻应符合 GB/T 22165 的规定。  
 2.1.4 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。  
 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。  
 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。  
 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。  
 2.1.8 氮气应符合 GB 29202 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  |
|-------|---------------------------------|---|
| 组织形态  | 外形为红枣，内夹核桃仁、芝麻、葡萄干、枸杞、蜂蜜的一种或几种。 | 随机抽取 5 个独立包装样品，取适量试样于清洁干燥的白瓷盘中，在自然光线下，观其组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。 |
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽                      |   |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味、气味，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  |
|------------------------------------|--------|---|
| 水分 g/100g                          | ≤ 25   | GB 5009.3   |
| 过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)  | ≤ 0.08 | 取适量试样将沾有蜂蜜的核桃仁取出，按 GB 19300 附录B进行预处理、检测参照 GB 5009.227 |
| 酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g) | ≤ 3    | GB 5009.229   |
| 铅 <sup>*</sup> (以 Pb 计)/(mg/kg)    | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |

注：a 仅适用于该产品中沾有蜂蜜的核桃仁的检验。

\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 |      |   |     | 检验方法        |             |
|----------------|---------|------|---|-----|-------------|-------------|
|                | n       | c    | m | M   |             |             |
| 菌落总数, CFU/g    | ≤       | 1000 |   |     | GB 4789. 2  |             |
| 大肠菌群, MPN/g    | ≤       | 0.3  |   |     | 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 |
| 霉菌, CFU/g      | ≤       | 25   |   |     | GB 4789. 15 |             |
| 酵母, CFU/g      | ≤       | 25   |   |     | GB 4789. 15 |             |

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核填充核桃仁、葡萄干、枸杞、白芝麻中的一种或几种，以蜂蜜为辅料（可不加），经挑选、清洗、烘干、整理、装袋、抽真空或充氮气包装加工而成的可直接食用的红枣夹果仁果品。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/T 5835《干制红枣》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、NY/T 705《无核葡萄干》等有关标准和《水果制品生产许可证审查细则》等有关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 的规定。

河南万汇康食品有限公司

H N

Q B