



410933S-2018



河南省枣园春枣业有限公司企业标准

Q/HZYC 0004S-2018

# 酥脆枣制品

2018/4/16 发布

2018/4/16 实施

河南省枣园春枣业有限公司 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。

本标准由河南省枣园春枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：常治超、岳东霞。

本标准自实施之日起替代Q/HZYC 0004S-2017，备案号410527S-2017。

H N

Q B

# 酥脆枣制品

## 1 范围

本标准规定了酥脆枣制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、植物油（棕榈油、菜籽油、大豆油）炸、脱油、或用白砂糖溶液粘制炒熟的芝麻、包装而成可直接食用的酥脆枣制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 11761 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1532 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.7 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	果型饱满，大小基本均匀	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	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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	≤ 30.0	GB 5009.3
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≥ 30.0	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
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227

注：\*该指标严于国家标准 GB 2762 的规定；a 仅限芝麻酥脆枣的检测。

### 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	采样方案 <sup>a</sup> 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
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 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。型式检验按国家相关规定执行。

HN  
QB

## 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、植物油（棕榈油、菜籽油、大豆油）炸、脱油、或用白砂糖溶液粘制炒熟的芝麻、包装而成可直接食用的酥脆枣制品。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 DB13/T 1292《黄骠酥脆冬枣》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。

河南省枣园春枣业有限公司

H N  
Q B