



411743S-2018



新郑市宏大枣业有限公司企业标准

Q/XHD 0004S-2018

芝麻脆枣

2018-06-13 发布

2018-06-13 实施

新郑市宏大枣业有限公司 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》的规定编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由新郑市宏大大枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵建强、李肖蕾。

H N

Q B

芝麻脆枣

1 范围

本标准规定了芝麻脆枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以裹芝麻红枣为原料，经分装、包装加工而成的芝麻脆枣。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 裹芝麻红枣应符合 Q/CZSH 0002S 的规定，见附录 A。

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	指 标	试验方法
性 状	果肉致密，芝麻包裹密集，无虫蛀，无霉变	从样品中取出一袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本产品固有的色泽	
气 味	具有本产品应有的枣香气味，无异味，无哈喇味	
滋 味	滋味香甜，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.06	GB 5009.15
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.4	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
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

注 1: a 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JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

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

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

04.0

Q/CZSH

沧州思宏枣业有限公司企业标准

Q/CZSH 0002S-2017

代替Q/CZSH 0002S-2015

红枣制品

备案号：130954S-2017

备案日期：2017年08月10日

有效日期：2020年08月09日



2017-07-08 发布

2017-07-08 实施

沧州思宏枣业有限公司 发布

Q/CZSH 0002S-2017

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果及籽类食品》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，参考了国家标准GB/T 26150《免洗红枣》、GB 16325《干果食品卫生标准》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由沧州思宏枣业有限公司提出。

本标准起草单位：沧州思宏枣业有限公司。

本标准主要起草人：李克刚、李树清。

本标准代替并废止Q/CZSH 0002S-2015《果仁（果干）红枣》标准。

本标准与Q/CZSH 0002S-2015《果仁（果干）红枣》相比主要变化如下：

- 更新了标准名称，并对产品工艺进行了修改；
- 更新了参照标准；
- 更新了部分原辅料及原辅料要求；
- 更新了抽样方法和数量；
- 更新了各项指标的检验方法；
- 更新了感官要求、理化指标、微生物指标的限量要求及检验方法；
- 更新了规范性引用文件。

本标准于2017年07月08日由沧州思宏枣业有限公司负责人李克刚批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2017年07月08日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/CZSH 0002S-2015《果仁（果干）红枣》首次发布。

红枣制品

1. 范围

本标准规定了红枣制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于红枣制品的生产、检验与销售。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.10 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 霉菌和酵母计数
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 26150 免洗红枣
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 705 无核葡萄干
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号 《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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

Q/CZSH 0002S-2017

3. 产品分类

根据产品原料和工艺的不同分为夹心红枣和裹芝麻红枣。

3.1 夹心红枣

以干制红枣(或免洗红枣)为主要原料,经选料、去核、烘干(60℃~70℃,5~30分钟)或不烘干、填充坚果仁【填充生制(或熟制)花生仁、生制(或熟制)核桃仁、熟制杏仁、熟制腰果、熟制开心果仁、熟制榛子仁、熟制松子仁、熟制碧根果仁、熟制夏威夷果仁】、籽仁【熟制瓜子仁、生制(或熟制)芝麻】、果干(葡萄干)中的一种或几种、蘸糖(白砂糖经熬制成液态)(或不蘸糖)、裹芝麻(或不裹芝麻)、臭氧杀菌、包装工艺制成的夹心红枣。

3.2 裹芝麻红枣

以干制红枣(或免洗红枣)为主要原料,经选料、去核、烘干(60℃~70℃,5~30分钟)或不烘干、蘸糖(白砂糖经熬制成液态)、裹籽仁【生制(或熟制)芝麻】、臭氧杀菌、包装工艺制成的裹芝麻红枣。

4. 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

4.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532、GB 19300 的规定。

4.1.4 熟制花生仁、生制(或熟制)核桃仁、熟制杏仁、熟制腰果、熟制开心果仁、熟制榛子仁、熟制松子仁、熟制碧根果仁、熟制夏威夷果仁、生制(或熟制)芝麻应符合 GB 19300 的规定。

4.1.5 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
	夹心红枣	裹芝麻红枣	
色泽	固本产品具有的色泽		取约50g被测样品置于清洁的白瓷盘中,置于明亮处,观察其色泽、组织状态和杂质、嗅其气味,品尝其滋味。
滋味和气味	具有本产品固有的香甜滋味和气味,夹心部分还应有添加物的滋味和气味,香甜可口,无异味	含糖饱满,气味香甜,无异味	
组织状态	夹心饱满,果肉致密,无蛀虫,无霉变	果肉致密,芝麻包裹密集,无蛀虫,无霉变	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 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
	果干部分	坚果(籽)仁部分		
		生制	熟制	
水分/(g/100g) ≤	25			GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	-	坚果仁: 0.08 籽仁: :0.4	0.5	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	-	3.0		GB 5009.229
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.13			GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.06			GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	-	花生仁: 20; 其他: 5.0		GB 5009.22
其他真菌毒素限量、其他污染物限量、农药残留最大限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的相关规定。				

4.4 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(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3(平板计数法)
霉菌 ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10(第二法)
大肠埃希氏菌 O157: H7	5	0	0/25g	-	GB 4789.36
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求,按JJF 1070规定的方法测定。

5. 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6. 检验规则

6.1 组批

由同一班次,同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

随机抽取不少于 10 袋样品（总量不少于 2kg），一份用于检验，一份留样备用；微生物检测的采样按 GB 4789.1 的规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目包括感官要求、水分、大肠菌群、净含量。

6.3.2 每批产品须经本厂检验部门检验合格，出具合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；检验结果中微生物指标中有一项不符合标准规定时，判该批产品为不合格品；检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果中如有一项指标不合格，判该批产品为不合格。

7. 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装容器和材料应无毒、无味，并符合相应的卫生标准和有关规定。封口严密，不得有破损。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。仓库地面应铺设隔板，距墙壁不小于 10cm，使通风良好，防止底部受潮。严禁与其它有毒、有害、有异味、发霉、易挥发物品以及其它易于传播病虫的物品混合存放。

7.4 运输

Q/CZSH 0002S-2017

本产品在运输过程中应保持干燥, 严禁日晒、雨淋。运输工具应保持清洁卫生, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发物品混运。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下, 保质期12个月。



WARS

编制说明

芝麻脆枣是以裹芝麻红枣为原料，经分装、包装加工而成的芝麻脆枣。

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》、GB 16325《干果食品卫生标准》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》，制定本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

新郑市宏大大枣业有限公司

Q B