

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010283S-2022号

Q/SKM

沈阳库麦食品有限公司企业标准

Q/SKM 0002S-2022

夹心枣制品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2022-06-08 发布

2022-07-07 实施

沈阳库麦食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，菌落总数、大肠菌群、霉菌参照 GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》制定，酸价、过氧化值参照 GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由沈阳库麦食品有限公司提出并归口。

本标准起草单位：沈阳库麦食品有限公司。

本标准主要起草人：许志有、宋娟 庞敏 周种。

本标准属首次发布。

夹心枣制品

1 范围

本标准规定了夹心枣制品的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于夹心枣制品的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所用的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1532 花生

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 食品中最大农药残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 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 4789.10 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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/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 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

GB/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 16325 干果食品卫生标准

GB/T 18672 枸杞

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

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

LY/T 1922 核桃仁

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(2005)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(2009)第123号 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 坚果(籽)仁夹心红枣: 以免洗红枣或干制红枣为主要原料,经拣选、清洗(或不清洗)、去核、夹心(填充生制或熟制核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松籽仁中的一种或几种),烘干或不烘干、杀菌、包装工艺制成的坚果(籽)仁夹心枣。

4.2 坚果(籽)仁果干夹心红枣: 以免洗红枣或干制红枣为主要原料,经拣选、清洗(或不清洗)、去核、夹心(填充生制或熟制核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松籽仁、葡萄干、枸杞、香蕉干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、猕猴桃干、菠萝干、哈密瓜干中的一种或几种),烘干或不烘干、杀菌、包装工艺制成的坚果(籽)仁夹心红枣。

4.3 芝麻夹心红枣: 以免洗红枣或干制红枣为主要原料,经拣选、清洗(或不清洗)、去核、夹心(填充生制或熟制核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松籽仁、葡萄干、枸杞、香蕉干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、猕猴桃干、菠萝干、哈密瓜干中的一种或几种),蘸糖(白砂糖经熬制成液态)、滚芝麻(芝麻生制或熟制)、杀菌、包装工艺制成的芝麻夹心红枣。

4.4 酥脆夹心红枣: 以免洗红枣或干制红枣为主要原料,经拣选、清洗(或不清洗)、去核、夹心(填充生制或熟制核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松籽仁、葡萄干、枸杞、香蕉干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、猕猴桃干、菠萝干、哈密瓜干中的一种或几种),烘干(烘干温度50-60℃,烘干时间46-50小时)、杀菌、包装工艺制成的酥脆夹心红枣。

4.5 枣仁派(熟制夹心红枣): 以免洗红枣或干制红枣为主要原料,经拣选、清洗(或不清洗)、去核、轧制成型、夹心(填充生制或熟制核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松籽仁、葡萄干、枸杞、香蕉干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、猕猴桃干、菠萝干、哈密瓜干中的一种或几种夹制中间、然后轧制成型),杀菌、真空包装、煮制(100-105℃,20分钟)、冷却、包装工艺制成的枣仁派(熟制夹心红枣)。

4.6 夹心阿胶枣: 以阿胶枣(已去核)为主要原料,经拣选、夹心(填充生制或熟制核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松籽仁、葡萄干、枸杞、香蕉干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、猕猴桃干、菠萝干、哈密瓜干中的一种或几种),烘干或不烘干、杀菌、包装工艺制成的夹心阿胶枣。

4.7 芝麻夹心阿胶枣: 以阿胶枣(已去核)为主要原料,经拣选、夹心(填充生制或熟制核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松籽仁、葡萄干、枸杞、香蕉干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、猕猴桃干、菠萝干、哈密瓜干中的一种或几种),蘸糖(白砂糖经熬制成液态)、滚芝麻(芝麻生制或熟制)、杀菌、包装工艺制成的芝麻夹心阿胶枣。

4.8 巧克力夹心阿胶枣：以阿胶枣（已去核）为主要原料，经拣选、夹心（填充生制或熟制核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、巴旦木仁、开心果仁、松籽仁、葡萄干、枸杞、香蕉干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、猕猴桃干、菠萝干、哈密瓜干中的一种或几种），蘸糖（白砂糖经熬制成液态）、滚巧克力（巧克力磨粉）、杀菌、包装工艺制成的巧克力夹心阿胶枣。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 5.1.2 免洗红枣：应符合 GB/T 26150 的规定。
- 5.1.3 阿胶枣：应符合 GB 14884 的规定。
- 5.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 5.1.5 巧克力：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 5.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18762 的规定。
- 5.1.7 葡萄干：应符合 NY/T 705 的规定。
- 5.1.8 生花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 5.1.9 生核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 5.1.10 熟制核桃仁、熟制花生仁、杏仁、腰果仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松籽仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.11 葡萄干、香蕉干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、猕猴桃干、菠萝干、哈密瓜干：应符合 GB 16325、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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
色 泽	具有每种产品应有的颜色	取适量被测样品于洁净的白磁盘内，自然光下肉眼观察其色泽、杂质、组织状态，鼻嗅其气味，口尝品其滋味。
滋、气味	具有每种产品应有的滋气味、无酸败等异味	
组织状态	具有每种产品应有的状态，无虫蛀、无霉变	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

5.3 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/(%)	≤ 25.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227

表2（续）

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.12
镉 ^a (以 cd 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
注：a 仅限含花生仁的产品。		

5.4 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 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	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）	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.8 最大农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5.10 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格产品为一批。同一批产品中随机抽取样品，样品分成两份，一份检验，一份备查。抽样数量应满足检验和备查的需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验全部项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装材料应分别符合 GB 4806.7 的规定。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。包装必须封装严密。

7.3 运输

产品运输工具应保持清洁、卫生，运输过程中防止受潮、雨淋、高温、暴晒、重压和人为损坏。不得与有害、有异味、有腐蚀性的物品混装混运。装卸过程中应轻装轻卸，严禁抛掷。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、避光的仓库内，不得靠近热源和腐蚀性物质。不得与有害、有异味的物品一起贮存。存放时应有垫离、防鼠等防护设施，堆码整齐，货物距离地面不低于 10cm，距离墙面不低于 20cm。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 6 个月。

Q/SKM 0002S—2022

