

04.01/04.05

Q/CMZS

沧州梦仲思食品有限公司企业标准

Q/CMZS 0001S-2019

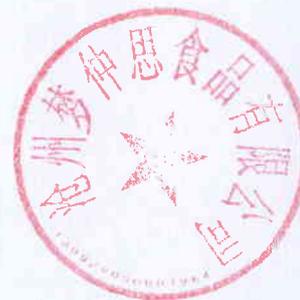
代替Q/CMZS 0001S-2015

夹心红枣

备案号：131030S-2019

备案日期：2019年04月10日

有效日期：2024年04月09日



2019-1-1 发布

2019-1-1 实施

沧州梦仲思食品有限公司 发布

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 19300《食品安全国家标准 坚果及籽类食品》、GB 16325《干果食品卫生标准》、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 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》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

代替 Q/CMZS 0001S-2015

本标准与 Q/CMZS 0001S-2015《夹心红枣》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 更新了理化指标检测方法；
- 增加了出厂检验项目中酸价和过氧化值的检验；
- 增加了微生物指标中菌落总数和大肠埃希氏菌 0157: H7 的测定。

本标准由沧州梦仲思食品有限公司提出。

本标准起草单位：沧州梦仲思食品有限公司。

本标准主要起草人：张清源、王占芳。

本标准于2019年1月1日由沧州梦仲思食品有限公司有限公司负责人张清源批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年1月1日修订后再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况为：

Q/CMZS 0001S-2015《夹心红枣》（2015年第一次发布）。



夹心红枣

1 范围

本标准规定了夹心红枣的产品分类、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、贮存和保质期。

本标准适用于夹心红枣的生产、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 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 4789.2 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
- 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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/T 11761 芝麻
- 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 22165 坚果炒货食品通则

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

LY/T 1922 核桃仁

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》

3 产品分类

根据产品原料和工艺的不同分为果仁夹心红枣、葡萄干夹心红枣和芝麻果仁（果干）夹心红枣。

3.1 果仁夹心红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、夹心（填充花生仁、核桃仁、熟制杏仁、熟制腰果中的一种）、烘干（60~70℃、6~12小时）、回晾、包装工艺制成的夹心红枣。

3.2 葡萄干夹心红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、夹心（填充葡萄干）、烘干（60~70℃、6~12小时）、回晾、包装工艺制成的夹心红枣。

3.3 芝麻果仁（果干）夹心红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、烘干（60~70℃、6~12小时）、夹心（或不夹心）（填充花生仁、核桃仁、葡萄干、熟制杏仁、熟制腰果中的一种）、蘸糖（白砂糖经熬制成液态）、裹芝麻、二次烘干（60~70℃、6~12小时）、回晾、包装工艺制成的芝麻红枣。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922、GB 19300 的规定。

4.1.3 净花生仁应符合 GB/T 1532、GB 19300 的规定。

4.1.4 熟制杏仁、熟制腰果应符合 GB/T 22165、GB 19300 的规定。

4.1.5 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

4.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。

4.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.8 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
	果仁夹心红枣、葡萄干夹心红枣	芝麻果仁（果干）夹心红枣	
色泽	色泽均匀，果形整洁一致		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，嗅其香气，品尝其滋味。
滋味、气味	气味香甜，无异味		
组织状态	夹心饱满，果肉致密，有弹性，无蛀虫，果仁及籽类无霉变变粒	果肉致密，芝麻包裹密集，有弹性，无蛀虫，果仁及籽类无霉变变粒	
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
	红枣（葡萄干）部分	果仁籽类部分	
水分(g/100 g) ≤	20	-	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g) ≤	-	0.08	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	-	3.0	GB 5009.229
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	-	0.3(花生)	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	-	20(花生) 5(其他)	GB 5009.22
其它污染物限量应符合 GB 2762 的规定			
农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定			

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	10CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3
菌落总数	1000				GB 4789.2
霉菌 ≤	25CFU/g				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	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 0157: H7	5	0	0	-	GB 4789.36

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。净含量检测按JJF 1070规定进行。

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

6.2.1 抽样应具有代表性，在整批产品的不同部位，按规定件数随机抽取样品。

6.2.2 每批产品在100件以下时，抽样数量按3%抽取；超过100件时，每增加100件增抽1件，增加部分不足100件时按100件计算。

6.2.3 袋装及其他小包装产品，同批次250g以上的包装，每件不得少于5个，250g以下的包装，每件不得少于8个。

6.2.4 从每个产品的上、中、下三部分分别取样，每个取样数量应基本一致，将全部样品充分混匀后，以四分法抽取1kg供作试样，1kg供作备样。

6.2.5 将所有抽取的样品装入清洁干燥的容器内供检验用，用作微生物检验的样品应按无菌操作程序进行。

6.2.6 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的采样按GB 4789.1的规定执行。

6.3 出厂检验项目

6.3.1 出厂检验项目包括感官要求、水分、大肠菌群、净含量、酸价、过氧化值。

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，判定该产品为合格品；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，复检结果如有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

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 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装塑料袋装应符合 GB 4806.7 的规定。其他包装材料应符合相应标准的卫生要求。

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20cm，使通风良好，防止底部受潮。严禁与其他有毒、有害、有异味、发霉、易挥发物品以及其他易于传播病虫的物品混合存放。

7.4 运输

本产品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。

