

备案号: QB64/0427S-2019

Q/SFZY

宁夏圣峰百年农牧开发有限公司企业标准

Q/SFZY 0002S—2019

枣夹核桃仁

2019-10-09 发布

2019-10-09 实施

宁夏圣峰百年农牧开发有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标是按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏圣峰百年农牧开发有限公司提出。

本标准由宁夏圣峰百年农牧开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人：马小林 马晓峰。

本标准有效期五年。

枣夹核桃仁

1 范围

本标准规定了枣夹核桃仁的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以干制大红枣、核桃仁为原料，经拣选、去除枣核、包夹核桃仁等工艺制成的枣夹核桃仁。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.22 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 标准要求。

3.1.2 核桃仁应符合GB 19300标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
组织形态	果形良好，具有本品应有的特征，果实大小均匀
滋味、气味	具有本品应有的滋、气味，核桃仁不应有酸败等异味
色 泽	具有红枣与核桃仁各有的自然色泽，色泽正常
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 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
水分/ (g/100g)	≤25.0
核桃仁含量/ (g/100g)	≥18.0
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤3
过氧化值 ^a (以脂肪计) (g/100g)	≤0.5
黄曲霉毒素 B ₁ ^a / (μg/kg)	≤5
铅 (以 Pb 计) /mg/kg	≤0.5
a 酸价、过氧化值、黄曲霉毒素仅限于核桃仁部分	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合 GB 19300 的规定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
6.2 核桃仁含量：取样品 10 粒，称取其总重量，然后将红枣与核桃仁分开，称量核桃仁总重量，最后用核桃仁的总重量除以样品总重量，即为核桃仁含量。
6.3 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。
6.4 酸价、过氧化值按 GB 19300 规定的方法测定。
6.5 黄曲霉毒素 B₁按 GB 5009.22 规定的方法测定。
6.6 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。
6.7 微生物指标按 GB 19300 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1kg（不少于 16 个最小包装）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
7.3 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、核桃仁含量、大肠菌群。
7.4 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
a) 新产品投产时；

- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次例行检验有大差异时；
- e) 监督部门提出进行型式检验要求时。

7.5 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，包装定量允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

8.2.2 外包装为纸箱包装，每箱总重量不得低于总净重。

8.3 运输

9.3.1 运输工具应使用食品专用车，应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。

8.4 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味的物品混放，产品码放应离地面10cm以上、墙壁20cm以上。

在上述条件下，本产品保质期为10个月。
