

备案号：QB64/0153S-2021

Q/NMYC

宁夏穆艺传生物科技有限公司

Q/NMYC 0002S—2021

枣夹核桃

2021-04-09 发布

2021-04-09 实施

宁夏穆艺传生物科技有限公司 发布

前 言

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。

本标准由宁夏穆艺传生物科技有限公司提出。

本标准由宁夏穆艺传生物科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：杨磊。

本标准有效期五年。

枣夹核桃

1 范围

本标准规定了枣夹核桃的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以干制红枣为原料，辅以核桃仁、选择性添加或不添加葡萄干，经选料、去核、筛选、加仁、修整、包装而成的即食型枣夹核桃。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
 - 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 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 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/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
 - LY/T 1922 核桃仁
 - NY/T 705 无核葡萄干
- 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 的规定。
- 3.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 葡萄干应符合 NY/T 705 的要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 要 求 |
|-------|-------------------------------|
| 色泽 | 具有本产品固有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有本产品固有的滋味和气味，无异味 |
| 状态 | 具有本产品固有的组织形态及性状，无菌变及无肉眼可见外来杂质 |

3.3 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 |
|---------------------------------|-----|
| 水分/(g/100g) ≤ | 28 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg ≤ | 0.7 |
| 酸价(以脂肪计)/(g/100g) ≤ | 3 |
| 过氧化值(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤ | 0.5 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ (u g/kg) ≤ | 5.0 |

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表 3 微生物指标限量

| 项目 | 名称 | 采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示) | | | |
|-----|-----------------|--------------------------------------|---|-----|-----------------|
| | | n | c | m | M |
| 指示菌 | 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| 致病菌 | 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | - |
| | 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | 5 | 1 | 100 | 1000 |

注 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 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 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.4 酸价按 GB 5009.229 规定的方法进行检验。
- 6.5 过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法进行检验。
- 6.6 黄曲霉毒素 B₁按 GB 5009.22 规定的方法进行检验。
- 6.7 大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法进行检验。
- 6.8 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个班次包装生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1000g 进行检验，每批产品须经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。
 - 7.2.1 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量、酸价、过氧化值、大肠菌群。
 - 7.2.2 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型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为12个月。
