

备案号：QB64/0154S-2021

# Q/NMYC

## 宁夏穆艺传生物科技有限公司企业标准

Q/NMYC 0003S—2021

---

### 香酥脆枣

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。

# 香 酥 脆 枣

## 1 范围

本标准规定了香酥脆枣的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红枣为原料，以红枣为原料，以植物油为辅料，经挑选、清洗、去核、水浸、速冻、低温油炸、冷却、包装（抽真空或不抽真空）制成的香酥脆枣。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油
  - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
  - GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留
  - 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 大肠菌群测定
  - 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 5009.227 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
  - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
  - 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（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 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	枣红色，色泽基本一致
外 观	外观完整，无虫蛀，无霉变
滋味与气味	具有枣香味，酥脆，无异味
杂质	无可见外来杂质

### 3.3 理化指标指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		要求
水分，%	≤	25
酸价（KOH），mg/g	≤	3
过氧化值，g/100g	≤	0.25
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0

### 3.4 微生物限量

应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	900CFU/g
菌落总数，CFU/g	≤	1000		
大肠菌群，MPN/100g	≤	30		

### 3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.5 原料、食品添加剂

3.5.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.5.2 食品添加剂和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可外的任何物质。

### 3.6 污染物限量、农药残留量限量

污染物限量及农药残留量限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4. 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂应符合相应标准的规定。
- 4.2 食品添加剂的使用量及使用范围应符合 GB2760 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 酸价按 GB 5009. 229 规定的方法检验。
- 6.3 水分按 GB 5009. 3 规定方法检验。
- 6.4 过氧化值按 GB 5009. 227 规定的方法检验。
- 6.5 铅按 GB5009. 12 规定方法检验。
- 6.6 沙门氏菌：按 GB 4789. 4 规定的方法检验。
- 6.7 金黄色葡萄球菌按 GB 4789. 10 规定的方法检验。
- 6.8 菌落总数按 GB 4789. 2 规定的方法检验。
- 6.9 大肠菌群按GB 4789. 3平板计数法规定的方法测定检验。

#### 7 检验规则

- 7.1 以同一批原料生产的同一品种产品为一批，在每批产品中随机抽样 1000g 进行检验，每批产品必须经检验合格后，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 出厂检验为：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。
  - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在下列情况之一时亦应随时检验：
    - a) 新产品投产时；
    - b) 原辅料、关键工艺有较大改变时，可能影响产品质量时；
    - c) 长期停产恢复生产时；
    - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
    - e) 监督机构提出要求时。
- 7.3 每批产品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复检，以复检结果为准。

#### 8 标志、包装、运输、贮存

- 8.1 标志：

应按 GB 7718 规定执行。

## 8.2 包装

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

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，箱内应有产品合格证，每箱产品总重量不得少于总净重。

## 8.3 运输

应使用食品专用运输车。在运输过程中，应防止暴晒雨淋，严禁与有毒、有异味的物品混运，运输过程中防止重压。

## 8.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的条件下。成品码放应离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上，不得与有毒、有异味的物品混放。

在上述条件下保质期为 10 个月。

---