

Q/ASX

阿克苏蜀兴商贸有限公司 食品安全企业标准



2018-08-26 发布

2018-10-15 实施

阿克苏蜀兴商贸有限公司 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，《食品安全企业标准备案办法》，为保证产品质量，按照GB/T1.1—2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构与编写规则》的要求，特制定本企业产品标准，为社会监督提供依据。

本标准于2018年08月26日首次发布。

本标准由阿克苏蜀兴商贸有限公司提出。

本标准由阿克苏蜀兴商贸有限公司起草。

本标准主要起草人：陈兴华。

本标准主要批准人：陈兴华。



枣夹仁制品

1 范围

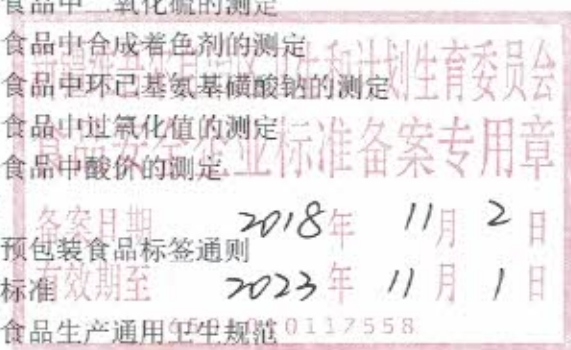
本标准规定了枣夹仁制品（以下简称产品）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红枣为主要原料，经选料、清洗、干燥、切分（去核）、人工将核桃仁、巴旦木仁、腰果仁、开心果仁、葡萄干、蔓越莓干、枸杞、蓝莓干、草莓干中的一种或几种填入红枣中，真空或不真空包装制成的枣夹仁制品。

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。

GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.10	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
GB4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB5009.28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB5009.35	食品安全国家标准	食品中合成着色剂的测定
GB5009.97	食品安全国家标准	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB16325	干果食品卫生标准	
GB19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T5009.140	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定	





GB/T5835	干制红枣
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T18672	枸杞
GB/T19586	地理标志产品 吐鲁番葡萄干
LY/T1922	核桃仁
JJF1070	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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法	

3 技术要求

3.1 原料及辅料

- 3.1.1 原料红枣符合 GB/T5835、GB2762、GB2763 的规定。
- 3.1.2 核桃仁选用无病虫害、无腐烂、无霉烂物种,符合 LY/T1922、GB19300、GB2762、GB2763 的规定。
- 3.1.3 巴旦木仁、腰果仁、开心果仁选用无病虫害、无腐烂、无霉烂物种,符合 GB19300、GB2762、GB2763 的规定。
- 3.1.4 葡萄干符合 GB/T19586 的规定;枸杞符合 GB/T18672 的规定;蔓越莓干、蓝莓干、草莓干符合 GB16325、GB2762、GB2763 的规定。
- 3.1.5 生活饮用水:符合 GB5749 的规定。
- 3.1.6 生产加工过程:符合 GB14881 的规定。

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
色泽	具有本品种应有色泽
气滋味	具有本品应有的气滋味、不应有酸败等异味
形态	颗粒完整、无虫蛀、无霉变
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	
	水果干制品	坚果及籽类
水分/(%)	≤ 25	≤ 25
铅/(mg/kg)	≤ 0.5	≤ 0.15
酸价/(mg/g)	≤ 5	≤ 5
过氧化值/(g/100g)	≤ 1	≤ 0.08
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤ 5	≤ 5
二氧化硫残留量 (g/kg)	≤ 0.1	≤ 0.1

注:1、农药残留符合GB2763的规定。
2、铅严于国标规定。

新疆维吾尔自治区卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案日期:2018年11月25日
有效期至:2023年11月1日
6501010117558

3.4 食品添加剂

食品添加剂符合表3的规定。

表3 食品添加剂

项 目	GB2760 要求	使用量
-----	-----------	-----



环己基氨基磺酸钠, g/kg	不得添加	未添加
糖精钠, g/kg	不得添加	未添加
胭脂红, g/kg	不得添加	未添加
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜), g/kg	不得添加	未添加
注: 本品不使用任何食品添加剂。		

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表4、表5的规定。

表4 致病菌指标

致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25g 或/25ml 表示)				备注
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g(ml)	1000CFU/g(ml)	
备注: 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌仅适用于水果干制品检测。					

表5 微生物指标

项目	采样方案*及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²
霉菌，CFU/g	≤25			

备注：*样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。

大肠菌群、霉菌仅适用于坚果及籽类的检测。

3.6 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官

在常温条件下,取样品置于白瓷盘上,在自然光线下用肉眼观察其果实颗粒是否完整,有无虫蛀、霉变、杂质;并观察其颜色,品尝滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分:按 GB5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅:按 GB5009.12 规定的方法测定。

4.2.3 二氧化硫残留量:按 GB5009.34 规定的方法测定。

4.2.4 酸价:按 GB5009.229 规定的方法测定。

4.2.5 过氧化值:按 GB5009.227 规定的方法测定。

4.2.6 黄曲霉毒素 B₁:按 GB5009.22 规定的方法测定。

4.3 食品添加剂

4.3.1 环己基氨基磺酸钠:按 GB5009.97 规定的方法测定。

4.3.2 乙酰磺胺酸钾:按 GB/T5009.140 规定的方法测定。

4.3.3 胭脂红:按 GB5009.35 规定的方法测定。

4.3.4 糖精钠:按 GB5009.28 规定的方法测定。

4.4 微生物指标

4.4.1 沙门氏菌:按 GB4789.4 规定的方法测定。

4.4.2 金黄色葡萄球菌:按 GB4789.10 规定的方法测定。

4.4.3 大肠菌群:按 GB4789.3 规定的方法测定。

4.4.4 霉菌:按 GB4789.15 规定的方法测定。



4.4 净含量：净含量按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料（配料）同一生产日期、同一班次、同一规格生产的产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量、二氧化硫残留量、大肠菌群。

每批产品经企业检验部门按本标准检验，检验合格后，出具合格证方可出厂。

5.4 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。

产品每年至少应进行2次型式检验，遇下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为：本标准 3.2、3.3、3.4、3.5、3.6 规定的所有项目。

5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。检验结果中若有一项指标或一项以上指标不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。微生物指标不合格不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标识

定型包装产品的标识要求按GB7718、GB28050规定执行。在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、执行标准、贮存条件、生产日期、保质期、企业名称、生产地址、产地、联系方式、生产许可证号、食用方法。

6.2 包装

内包装复合食品包装袋应符合GB9683的规定，外包装纸箱应符合GB/T6543的规定。

6.3 规格

产品为散装规格：30g/袋、120g/袋，也可根据市场需要设置其它包装规格。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。成品堆放必须有垫板，离地面30cm，离墙20cm。

6.5 储运图示

储运图示应符合GB/T191包装储运图示标志。

6.6 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.7 保质期

保质期自生产之日12个月。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	枣夹仁制品	标准主要起草人	张兴华
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 由于该产品没有产品标准，为加强对本企业生产枣夹仁制品原料、生产工艺、生产过程、终产品的卫生监督，特制定企业标准。 本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T1.1-2009 和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定执行，参照 GB16325《干果食品卫生标准》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、《炒货食品及坚果制品生产许可证审查细则》中“其他类”的规定，按照产品的特性确定了产品的技术要求、生产工艺过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存，经过反复试验，产品各项指标均符合国家标准的要求，该企业标准能够指导生产出合格的产品，为了制定严于国家标准的企业标准，制定了重金属铅严于国标。上报自治区卫生和计划生育委员会受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 产品的各项指标经检验均符合国家相关标准检验方法执行。 1、原、辅料要求及卫生规范为各种原辅料应符合相应标准和有关规定。原料红枣符合 GB/T5835、GB2762、GB2763 的规定。核桃仁选用无病虫害、无腐烂、无霉烂物种，符合 LY/T1922、GB19300、GB2762、GB2763 的规定。巴旦木仁、腰果仁、开心果仁选用无病虫害、无腐烂、无霉烂物种，符合 GB19300、GB2762、GB2763 的规定。葡萄干符合 GB/T19586 的规定；枸杞符合 GB/T18672 的规定；蔓越莓干、蓝莓干、草莓干符合 GB16325、GB2762、GB2763 的规定。生活饮用水：符合 GB5749 的规定。生产加工过程：符合 GB14881 的规定。 2、本标准依据 GB16325《干果食品卫生标准》GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》的规定，设定了感官指标：具有本品种应有色泽；具有本品应有的气滋味、不应有酸败等异味；颗粒完整、无虫蛀、无霉变；无肉眼可见外来杂质。参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。参照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定：黄曲霉毒素 B₁。按照 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准》制定：环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、胭脂红、糖精钠、二氧化硫残留量指标。参照 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定：酸价、过氧化值、大肠菌群、霉菌指标。参照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定：致病菌指标。根据产品实测值制定水分指标。 3、检验方法依据：水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。二氧化硫残留量：按 GB5009.34 规定的方法测定。酸价：按 GB5009.229 规定的方法测定、过氧化值：按 GB5009.227 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁：按 GB5009.22 规定的方法测定。环己基氨基磺酸钠：按 GB5009.97 规定的方法测定。乙酰磺胺酸钾：按 GB/T5009.140 规定的方法测定。胭脂红：按 GB5009.35 规定的方法测定。糖精钠：按 GB5009.28 规定的方法测定。沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 规定的方法测定。大肠菌群：按 GB4789.3 规定的方法测定。霉菌：按 GB4789.15 规定的方法测定。净含量：净含量按 JJF1070 规定的方法测定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、GB19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品、GB16325 干果食品卫生标准、GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB5749 生活饮用水卫生标准。			
严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明 与国标相比，铅严于国标，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水果干制品：铅≤1.0mg/kg；坚果及籽类：铅≤0.2mg/kg，本标准设定水果干制品：铅≤0.5mg/kg；坚果及籽类：铅≤0.15mg/kg，在原料选购中，选择符合要求的产品以达到严于国标的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 企业标准经 2018 年 9 月 12 日-2018 年 10 月 02 日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。			