

Q/JRZY

新疆金润枣业股份有限公司
食品安全企业标准



代替 Q/JRZY0001S-2015

红枣包仁制品

2015-12-15 发布

2018-9-28 实施

新疆金润枣业股份有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际，特制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆金润枣业股份有限公司负责提出。

本标准由新疆金润枣业股份有限公司负责起草。

本标准起草人：王跃生

本标准批准人：李吉生

本标准于 2015 年 12 月 15 日首次发布，本次为修订，修订了产品分类，修订了霉菌的范围，修订了保质期。



红枣包仁制品

1 范围

本标准规定了红枣包仁制品的分类、技术要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以干制红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核；以核桃仁、杏仁、巴达木仁、开心果仁、腰果仁、无花果干、酸梅干、海棠果干、葡萄干、哈密瓜干其中一种为辅料，经挑选、修整、夹入去核的红枣中整理、杀菌（红外或微波杀菌 3-5min）、装袋、抽真空（或不抽真空）包装加工而成的红枣包仁制品。

2 规范性引用文件

下列标准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 2761	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
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
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
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 O157H7NM 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. 34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
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 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
GB14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准
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
GB 29921	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/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T12456	食品中总酸的测定
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第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》



3. 产品分类

根据红枣包裹的原料不同分为：枣包核桃仁（枣夹核桃仁）、枣包杏仁（枣夹杏仁）、枣包巴达木仁（枣夹巴达木仁）、枣包开心果仁（枣夹开心果仁）、枣包腰果仁（枣夹腰果仁）、枣包无花果干（枣夹无花果干）、枣包酸梅干（枣夹酸梅干）、枣包海棠果干（枣夹海棠果干）、枣包葡萄干（枣夹葡萄干）、枣包哈密瓜干（枣夹哈密瓜干）。

4 技术要求

4.1 原、辅料及卫生要求

4.1.1 干制红枣、无花果干、酸梅干、海棠果干、葡萄干、哈密瓜干：选用干制的，风味正常，无破损、无虫蛀、无霉变的干果，符合 GB16325、GB29921、GB2760、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定。

4.1.2 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.1.3 核桃仁、杏仁、巴达木仁、开心果仁、腰果仁：符合 GB19300 的规定。

4.2 生产加工过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
外 观	外形为红枣，内包坚果仁或干果	采用目测鼻嗅和品尝方法进行检验。
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋 气 味	具有产品应有的滋气味，无异味。	
组织形态	无肉眼可见外来杂质	

4.4 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	检验方法
水分 ^a , %	≤ 25	GB5009.3
总酸 ^b , %	≤ 2.5	GB/T12456
铅(以 Pb 计, mg/kg)	≤ 0.18	GB5009.12
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.08	GB5009.227

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB5009.22
二氧化硫残留量 (SO ₂) (g/kg)	≤	0.1	GB5009.34
注：国家禁用、限用农药符合 GB2763 的规定 产品未添加食品添加剂 铅严于国家标准 a 仅限于产品中坚果仁的检测 b 仅限于产品中干果的检测			

4.5 微生物指标
符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^a (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌 ^d (CFU/g) ≤	25				GB4789.15
金黄色葡萄球菌 ^b (CFU/g)	5	1	100	1000	GB4789.10第二法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	--	GB4789.4
大肠埃希氏菌 ^c 0157:H7 (/25g)	5	0	0	--	GB4789.36
注：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值得样品数；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。					
a. 仅限坚果及籽类的检测 b. 仅限干果的检测 c. 仅适用于生食果蔬制品 d. 仅限经烘炒的熟制坚果					

4.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应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，按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

- 5.1 组批：同一生产日期、同一班组生产的同一品种、同一规格和相同包装的产品为一批次产品。
- 5.2 抽样：抽样基数不得少于 20kg，抽样数量为 4kg （不少于 10 个独立包装），分为 2 份，1 份检验，1 份备查。
- 5.3 出厂检验
- 5.3.1 产品出厂检验：按照本标准要求质量等级检验，按登记要求分别包装并签发合格证。
- 5.3.2 出厂检验项目：感官、水分、大肠菌群、净含量允许短缺量。
- 5.4 型式检验
- 5.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：
- a) 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
 - b) 当原料，设备、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；



c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;

d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时;

5.4.2 型式检验应为第4章除4.1和4.2以外的所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验,全部项目合格,则判该批产品为合格品,检验结果中,若有一项或一项以上不合格,可对备查样进行复检,复检结果仍不合格,则判该批产品为不合格。微生物指标不合格不得复检。

6 包装、标志、运输、贮存

6.1 标签:符合GB7718、GB28050和国家其他相关的要求。包装分内外包装,均有明显标志,即:产品名称、食用方法、生产批号、生产日期、保质期、净重、规格、产品标准、生产许可证编号、生产厂名、生产厂址、产地、联系电话、营养成分表。包装储运符合GB/T191的要求。

6.2 包装:内包装材料符合GB9683的要求。规格根据客户要求发展其他包装。外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的要求。

7.3 运输:运输过程中严禁日晒、雨淋、防压,运输工具必须清洁,不得与有毒有污染物品混装混运。

7.4 贮存:在常温干燥、和通风良好条件下存放,应防潮隔湿,严禁与地面之间接触,不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。成品堆放必须有垫板,离地20cm以上,离墙30cm以上。

7.5 保质期:在常温贮存的条件下,保质期不超过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	红枣包仁制品	标准主要起草人	王跃生
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 新疆金润枣业股份有限公司对干果进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据干果的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。 为确保产品质量，我公司根据 GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据 GB16325《干果食品卫生标准》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，并结合企业生产实际制定本企业标准，上报自治区卫生厅受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 食品原料：红枣：选用干制的，风味正常，无破损、无虫蛀、无霉变的干果，符合 GB16325、GB29921、GB2760、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定。 巴旦木仁、开心果仁、夏威夷果仁、核桃仁、甜杏仁、碧根果仁、腰果仁、松籽仁、榛子仁、芝麻：选用干制的，风味正常，无破损、无虫蛀、无霉变的坚果，符合 GB19300、GB2760、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定；生产用水符合 GB5749 的规定。 生产工艺：以干制红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核；以核桃仁、杏仁、巴达木仁、开心果仁、腰果仁、无花果干、酸梅干、海棠果干、葡萄干、哈密瓜干其中一种为辅料，经挑选、修整、夹入去核的红枣中整理、杀菌（红外或微波杀菌 3-5min）、装袋、抽真空（或不抽真空）包装加工而成的红枣包仁制品。 食品安全相关的指标、限量、技术要求： 参照 GB16325 制定理化指标：总酸：根据 GB2762 制定铅(Pb) ≤ 0.18 mg/kg；根据 GB2760 制定二氧化硫残留量 ≤ 0.1 g/kg；根据 GB29921 制定致病菌指标致病菌符合 GB29921 的规定。参照 GB19300 制定酸价；过氧化值；微生物指标霉菌；大肠菌群			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官：采用目测鼻嗅和品尝方法进行检测。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。			

总酸:按 GB/T12456 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 第二法规定的方法测定。大肠埃希氏菌 0157:H7:按 GB4789.36 规定的方法测定。净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的方法检测。

验证情况:符合企业标准的规定

与有关法律、法规和强制性标准的关系,企业标准比较情况说明(详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况)

参照 GB16325 制定理化指标:总酸:根据 GB2762 制定铅(Pb) ≤ 0.18 mg/kg,根据 GB2760 制定二氧化硫残留量 ≤ 0.1 g/kg;根据 GB29921 制定致病菌指标致病菌符合 GB29921 的规定。参照 GB19300 制定酸价;过氧化值;微生物指标霉菌;大肠菌群

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准严于国家标准的指标为铅,通过的原料和工艺的严格控制,严于国标的指标铅(Pb) ≤ 0.18 mg/kg;GB2762 规定为铅(Pb) ≤ 0.2 mg/kg。

备案前公示(征求意见)及意见采纳情况说明

经 2018.08.10——2018.08.30 公示无意见

(可另附页说明)