

备案号：224543S-2018

有效期至：2022年04月25日

Q/JLZW

吉林省珍味堂土特产品有限公司企业标准

Q/JLZW0001S-2018

枣夹核桃仁

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLZW0001S-2018
备案号	224543S-2018
有效期限	2019年04月26日至2022年04月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

吉林省珍味堂土特产品有限公司 发布

前 言

本标准符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》要求。
本标准根据产品的特点及实际情况，参考有关标准而制订，作为企业组织生产和质量监督检验的依据。

本标准由吉林省珍味堂土特产品有限公司提出。

本标准由吉林省珍味堂土特产品有限公司起草。

本标准主要起草人：吴迪。

——本标准为首次发布。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

枣夹核桃仁

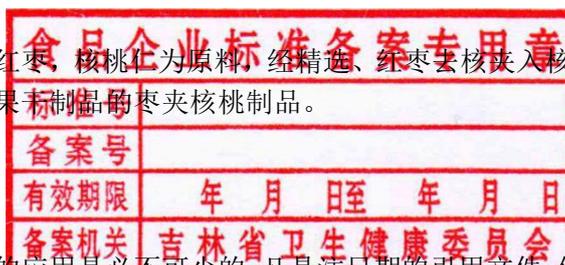
1 范围

本标准适用于以~~免洗红枣、核桃仁~~为~~原料~~，经~~精选、红枣去核夹入核桃仁~~、烘烤（灭菌），经分装、包装等工艺制成的即食水果~~制品~~枣夹核桃制品。

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/T 191	包装储运图示标志
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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数检验
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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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/T 12456	食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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/T 22165	坚果炒货食品通则
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 26150	免洗红枣



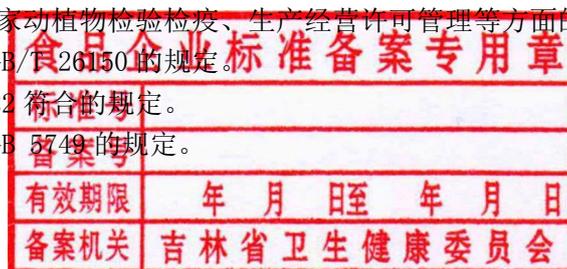
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
LY/T1922		核桃仁
NY/T1041	绿色食品	干果
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）		定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）		食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 3.1.2 核桃仁应 LY/T1922 符合的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。



3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	枣呈棕褐色或棕红色，核桃仁呈淡黄色或琥珀色	取试样置于白色瓷盘中，在自然下，目测色泽、形态、鼻闻气味。
组织形态	枣果型饱满，大小均匀，果肉肥厚，柔软适中；核桃仁片大，仁体饱满香脆，无虫蛀，无霉变	
滋、气味	具本品应有的气味，无异味、无异臭	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 25.0	GB 5009.3
总糖，%	≥ 50.0	GB 5009.8
总酸（以苹果酸计），g/100g	≤ 2.5	GB/T 12456
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.08	GB19300附录B、GB 5009.227
酸价（以脂肪计），（KOH）（mg/g）	≤ 3	GB19300附录B、GB 5009.229

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，MPN/100g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌计数，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

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值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

食品企业标准备案专用章

标准号

备案号

有效期限 年 月 日至 年 月 日

备案机关 吉林省卫生健康委员会

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、霉菌、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

a) 出厂检验 从每批产品中随机抽取 10 个销售包装，供检验用。抽样量不得少于 2kg。净含量检测时，抽样量不得低于 3 个包装。

b)型式检验 从入库的成品中随机抽取 20 个销售包装，供检验用。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：枣夹核桃仁

配料表：免洗红枣、核桃仁

净含量/规格：200 克、300 克、500 克（或根据用户需要而定）

生产者的名称：吉林省珍味堂土特产品有限公司

地址：德惠市万宝镇

联系方式：13756141217

生产日期：

保质期：12 个月

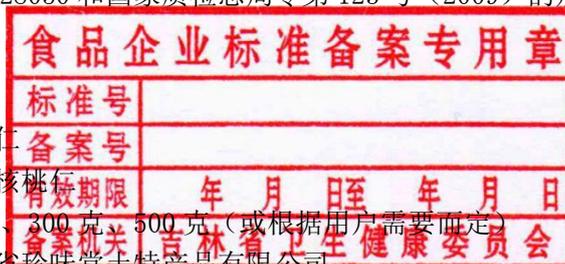
贮存条件：密封，阴凉干燥处存放

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLZW0001S-2018

其他需要标示的内容：

产地：吉林省长春市



7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1643 千焦 (kJ)	20%
蛋白质	9.5 克 (g)	16%
脂肪	8.5 克 (g)	14%
碳水化合物	55.2 克 (g)	18%
钠	15 毫克 (mg)	1%

8 包装

包装选用食品级塑料包装，应符合 GB 9683 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 运输

成品运输工具，车辆必须清洁、卫生、干燥、无其他污染物、成品运输过程中，必须遮盖、防雨、防晒，严禁与有毒有害和有异味的物品混运，搬运时要小心轻放。

10 贮存

成品不得露天堆放。成品仓库必须清洁、阴凉、干燥、通风、无鼠虫害。成品堆放时必须有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20 cm 以上。成品不得与有易变质、有不良气味或潮湿的物品同仓库存放。

11 保质期

常温下保质期为 8 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会