

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH 017-2022

红枣夹心派制品

2022-12-07 发布

2022-12-20 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》标准化工作导则给出的规定起草。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：好想你健康食品股份有限公司、河南省国德科果蔬研究院有限公司、郑州轻工业大学、郑州好想你经济管理中等专业学校、河南机电职业学院好想你乡村振兴学院、河南省食品质量安全控制工程技术研究中心、河南省国德标检测技术有限公司、新疆唱歌的果食品股份有限公司、河北沧州好想你枣业有限公司、新疆阿克苏好想你枣业发展有限公司。

本文件主要起草人：石训、石勇、张卫卫、张萌、张丽华、王法云、段小果、孙晓瑞、张静、周艳华、党连魁、王永斌、李洋。

全国团体标准

红枣夹心派制品

1 范围

本文件规定了红枣夹心派制品的术语、定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本文件适用于红枣夹心派制品的生产、检验及销售。

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。凡是注明日期的引用文件，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/T 191	包装储运图示标志	
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
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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 5009.227	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 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB/T 10782	蜜饯通则	
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 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定

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 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红枣夹心派制品

以红枣（经挑选、清洗、去核、切条或不切条、粉碎或不粉碎、熟化）、坚果籽仁、水果及其制品、蔬菜及其制品、谷物杂粮及其制品为原料，添加或不添加辅料、食品添加剂，经原料预处理（蔬菜和谷物杂粮需经蒸煮熟化处理）、混合、压制、切块、干燥、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的可直接食用的红枣夹心派制品。

4 要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定的要求。

4.2 感官要求

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
性状	产品应有的性状	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、
色泽	具有原料相应的色泽	

气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，无哈喇味，不得有异味	色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质， 品尝其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（添加坚果、籽类的产品）
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3
水分，g/100g	≤ 25
总糖，g/100g	≥ 30
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0（添加熟制坚果、籽类的产品）
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 25

注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a仅适用于添加坚果及籽类的产品。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	1000	10000
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000

4.5 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定。其中食品添加剂按照水果及其制

品类别规定执行。

4.6 净含量要求及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。方法按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

5 检验方法

5.1 感官要求

从样品中取出 1 盒(袋)，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质，品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 过氧化值

过氧化值检验按 GB 5009.227 执行。

5.2.2 酸价

酸价检验按 GB 5009.229 执行。

5.2.3 水分

水分检验按 GB 5009.3 执行。

5.2.4 总糖

总糖检验按照 GB/T 10782 执行。

5.2.5 铅

铅检验按照 GB 5009.12 执行。

5.2.6 黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁ 检验按照 GB 5009.22 执行。

5.2.7 展青霉素

展青霉素检验按照 GB 5009.185 执行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

菌落总数检验按照 GB 4789.2 执行。

5.3.2 大肠菌群

大肠菌群检验按照 GB 4789.3 执行。

5.3.3 沙门氏菌

沙门氏菌检验按照 GB 4789.4 执行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

金黄色葡萄球菌检验按照 GB 4789.10 执行。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

同一配方、一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

6.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最低不得少于 12 袋/盒。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本文件进行检验合格，发给合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、理化指标及微生物指标中的菌落总数、大肠菌群的检验。

6.5 型式检验

型式检验项目为本文件中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

a) 产品定型投产时；

- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 工艺改变时；
- e) 质量监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、生产许可证等，并有防潮、防雨等标志。

7.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的复合食品包装袋，其卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定，其质量要求应符合 GB/T 10004 的有关规定；外用纸箱包装应符合 GB/T 6543 的有关规定。

7.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。