

ICS 65.020

B 20

团体标准

T/AFFI XXX-2022

芝麻红枣

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

阿拉尔果业行业联合会 发布

目 录

前言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 要求	3
5 检验	4
6 标识、包装、运输、贮存	4

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会提出。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会归口。

本文件起草单位：新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会

本文件主要起草人：韩璿烜、薛海燕、王霞、孙蕾、高帅、吴琦、范莉梅、于洪飞、吴燕、何军

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院（乌鲁木齐市河北东路 188 号）。

新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院：联系电话：0991-3191180；邮编：830011

本文件为首次发布。

芝麻红枣

1 范围

本文件规定了芝麻红枣的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于芝麻红枣生产者以及生产企业生产加工活动。

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/T 5835 干制红枣

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.3 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 4789.1 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 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

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 0157:H7/NM 检验

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

3 术语和定义

3.1 芝麻红枣 Sesame jujube

以红枣为主要原料，裹浆液（低聚异麦芽糖、麦芽糖、巧克力、炼乳粉、奶粉中的一种或几种，混合而成）及芝麻（生或熟），再经包装、灭菌而成的即食红枣制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.2 红枣应符合GB/T 5835的规定。

4.1.3 芝麻应符合GB 19300的规定。

4.1.4 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。

4.1.5 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。

4.1.6 巧克力应符合GB 9678.2的规定。

4.1.7 炼乳粉应符合GB 13102的规定。

4.1.8 奶粉应符合GB 19644的规定。

4.1.9 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

表 1 各项感官指标

项目	要求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味和滋味，无哈喇味、无异味	
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	检验方法
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	0.5（熟制芝麻）	GB 5009.227
	0.40（生制芝麻）	
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
水分，g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：a 该指标仅适用于含有坚果及籽类的产品检验			

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.4.2 熟制或生制坚果与籽类微生物限量应符合GB 19300的规定。

4.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.7 其它要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

5 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 等标准的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装应符合相关国家标准和行业标准的规定；

6.2.2 产品外包装应严密、无破损；

6.2.3 包装箱应牢固、完整、整洁、无破损，且外表整洁。

6.3 贮存

产品应远离热源常温保存，不得露天堆放。仓库应避光、通风良好、保持清洁、干燥。仓库内堆放成品应离墙离地，离地 15cm 以上，离墙 50cm 以上。贮存场所防潮、防重压、防虫、防鼠，产品不得与有毒化学物品和有害、有污染的物质存放在一起。贮存过程中产品应保持标签完整。

6.4 运输

6.4.1 运输工具必须清洁、无污染、无异味，保持干燥。产品不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。运输产品时应防雨、防潮、防晒。搬运中必须轻拿轻放，保护包装和产品。

6.4.2 包装运输标志应符合GB/T 191规定。
