

ICS 65.020

B 20

团体标准

T/AFFI XXX-2022

枣派（红枣混合坚果制品）

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 技术要求 3

5 标识、包装、贮存、运输 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、阿拉尔市食品药品检验所、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：赵建勇、孙蕾、李勇、王群霞、景蔚洁、梁秋艳、张薇、何军、徐岩、唐鑫、蒋杨

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。

枣派（红枣混合坚果制品）

1 范围

本文件规定了枣派（红枣混合坚果制品）的术语和定义、技术要求、标识、包装、运输。

本文件适用于以干制红枣为主要原料，核桃仁、花生仁、巴旦木仁等坚果仁及籽类中的一种或多种为辅料，经挑选、清洗、去核、夹心（辅料入枣）、熬糖、成型、包装而成的即食型红枣混合坚果制品。

本文件适用于符合3.1定义的预包装和非定量包装产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 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 4789.3	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 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 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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 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/T 5835	干制红枣
GB/T 26150	免洗红枣
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
DB65/T 3505	地理标志产品 阿克苏红枣
国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

3.1 枣派

以干制红枣为主要原料，核桃仁、花生仁、巴旦木仁等坚果仁及籽类中的一种或多种为辅料，经挑选、清洗、去核、夹心（辅料入枣）、熬糖、成型、包装而成的枣派产品（红枣混合坚果制品）。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 和 DB65/T 3505 的规定

4.1.2 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。

4.2 感官指标与试验方法

感官指标与试验方法应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
组 织	大小均匀，基本一致，表面清洁，无霉变，无虫蛀，允许有少量碎屑。	将样品置于白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、形态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味口感。
色 泽	具有本品应有的色泽。	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，枣香味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	检 验 方 法
水分 (g/100g) ≤	30.0	GB 5009.3
过氧化值 限添加熟制葵花籽类的产品 ≤ 其他熟制坚果、籽类的产品 ≤ 限添加生制坚果的产品 ≤ 限添加生制籽类的产品 ≤	0.80 0.50 0.08 0.40	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤ 限添加坚果、籽类的产品	3	GB 5009.229
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg) 限添加花生的产品 ≤ 限添加熟制坚果及籽类 (除花生以外) 的产品 ≤	20.0 5.0	GB 5009.22

4.4 微生物指标与试验方法

微生物指标与试验方法应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	

大肠菌群/CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789. 3
霉菌 ^b /CFU/g)	25				GB 4789. 15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789. 1 执行。					
^b 仅适用于含烘炒工艺加工的籽仁的产品。					

4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 净含量

净含量允差按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 的规定进行试验。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 标识、包装、贮存、运输

5.1 标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关法律法规的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求，运输包装材料采用纸箱。

5.3 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、阴凉、通风的食品专用仓库，并应离地离墙 15 cm 以上。不得与有毒、有害物品混贮。

5.4 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运。