



412842S-2021



河南省老枣农枣业有限公司企业标准

Q/HLZN 0003S-2021

香酥脆枣

2021-11-23 发布

2021-11-23 实施

河南省老枣农枣业有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省老枣农枣业有限公司提出。

本标准由河南中测技术检测服务有限公司和河南省老枣农枣业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：赛平、宋润娜、常智勇。

H N

Q B

香酥脆枣

1 范围

本标准规定了香酥脆枣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香酥脆枣（酥脆冬枣）及花生脆枣（坚果碎酥脆红枣）、芝麻脆枣（芝麻酥脆红枣）、山核桃脆枣（坚果碎酥脆红枣）、雪花脆枣（其他风味酥脆酥脆红枣）中的一种或几种为原料，经挑选、包装而成的即食香酥脆枣。

根据所用原料不同，产品分类为：香酥脆枣、花生脆枣、芝麻脆枣、山核桃脆枣、雪花脆枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香酥脆枣（酥脆冬枣）应符合GB 16565的规定。

2.1.2 花生脆枣（坚果碎酥脆红枣）、芝麻脆枣（芝麻酥脆红枣）、山核桃脆枣（坚果碎酥脆红枣）、雪花脆枣（其他风味酥脆酥脆红枣）应符合Q/CZHJ 0002S（附录A）的规定。

2.2 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	具有产品应有的形状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，于明亮处用肉眼观察其性状、色泽、有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，酥脆可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价（以脂肪计）, meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数, CFU/g ≤	1000				GB 4789. 2
^b 大肠菌群, MPN/100g ≤	20				GB 4789. 3
^d 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
^d 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 仅适用于香酥脆枣, d 仅适用于花生脆枣、芝麻脆枣、山核桃脆枣、雪花脆枣。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

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

附录A

04.0

Q/HBHJ

河北华聚食品有限公司企业标准

Q/HBHJ 0002S-2021
代替Q/HBHJ 0002S-2019

酥脆果蔬、食用菌

备 案 号：130733S-2021

备案日期：2021年08月23日

有效日期：2026年08月22日



2021-07-16 发布

2019-07-16 实施

河北华聚食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020 标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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 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》，参考了相应国家标准的规定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替并废止Q/HBHJ 0002S-2019《酥脆果蔬、食用菌》。

本标准与Q/HBHJ 0002S-2019《酥脆果蔬、食用菌》相比，主要变化如下：

- 增加了原辅料。
- 更新了部分生产工艺。
- 更新了规范性引用文件。

本标准由河北华聚食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北华聚食品有限公司。

本标准主要起草人：孙泽辉、王函龙。

本标准于2021年07月16日由河北华聚食品有限公司负责人孙泽辉批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年07月16日修订后再次发布。

本标准代替标准的历年版本发布情况：

- Q/HBHJ 0002S-2019《酥脆果蔬、食用菌》



酥脆果蔬、食用菌

1 范围

本标准规定了酥脆果蔬、食用菌的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于酥脆果蔬、食用菌的生产、销售和检验。

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/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB/T 1532 花生

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定



Q/HBJ 0002S-2021

- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定。
 GB 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 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 5835 干制红枣
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
 GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力 代可可脂巧克力及其制品
 GB/T 9827 香蕉
 GB/T 10651 鲜苹果
 GB T 10459 蚕豆
 GB/T 11761 芝麻
 GB 13104 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15680 棕榈油
 GB/T 18740 地理标志产品 黄骅冬枣
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GH/T 1013 香菇
 GH/T 1154 鲜菠萝
 SB/T 10371 鸡精调味料
 LS/T 3104 甘薯(地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯)
 LS/T 3106 马铃薯(土豆、洋芋)
 LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉
 NY/T 444 草莓
 NY/T 493 胡萝卜
 NY/T 750 菠萝蜜
 NY/T 1267 绿萝卜
 NY/T 1326 秋葵
 NY/T 1504 莲子
 JJF 1070 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令第75号 《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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理
 规定〉的决定》



3 产品分类

3.1 酥脆水果

3.1.1 酥脆红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、浸泡、冷冻、低温真空油炸、回凉、包装工艺制成的酥脆红枣。

3.1.2 芝麻酥脆红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、浸泡、冷冻、低温真空油炸、蘸糖（白砂糖经熬制成液态）、裹芝麻、回凉、包装工艺制成的芝麻酥脆红枣。

3.1.3 坚果碎酥脆红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、浸泡、冷冻、低温真空油炸、蘸糖（白砂糖经熬制成液态）、裹坚果碎（生或熟的核桃仁碎、花生仁碎、腰果仁碎、巴旦木仁碎中的一种或几种）、回凉、包装工艺制成的坚果碎酥脆红枣。

3.1.4 巧克力酥脆红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、浸泡、冷冻、低温真空油炸、裹巧克力（巧克力磨粉）、回凉、包装工艺制成的巧克力酥脆红枣。

3.1.5 其他风味酥脆红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、浸泡、冷冻、低温真空油炸、裹衣（乳粉、巧克力粉、麦芽糊精、阿斯巴甜、柠檬酸中的一种或几种）、回凉、包装工艺制成的风味酥脆红枣。

3.1.6 酥脆冬枣

以鲜冬枣为主要原料，经选料、漂烫、速冻、去核、清洗、低温真空油炸、回凉、包装工艺制成的酥脆冬枣。

3.1.7 酥脆水果干

以苹果、香蕉、木瓜、菠萝、菠萝蜜、哈密瓜、黄桃、猕猴桃、草莓为主要原料，经选料、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、切片、冷冻、低温真空油炸、回凉、包装工艺制成的酥脆水果干。

3.2 酥脆蔬菜、食用菌

3.2.1 香辣酥

以辣椒圈（段）为主要原料，经选料、清洗浸泡、沥水、加芝麻、白糯米粉、食用玉米淀粉、食用盐、碳酸氢钠搅拌，油炸（大豆色拉油油炸），添加油炸花生仁、豌豆、青豆、蚕豆（大豆色拉油油炸）、味精、鸡精、白砂糖、复合调味料中的一种或几种，经混合、包装工艺制成的香辣酥。

3.2.2 其它酥脆蔬菜



Q/HBJ 0002S-2021

以山芋（红薯）、土豆、胡萝卜、绿萝卜、莲子、秋葵中的一种为主要原料，经选料、清洗、切片或不切片、浸泡（加或不加食用盐、白砂糖、复合调味料）、冷冻、低温真空油炸、回凉、包装工艺制成的酥脆蔬菜。

3.2.3 酥脆香菇

以香菇为主要原料，经选料、清洗、切片或不切片、浸泡（加或不加食用盐、白砂糖、复合调味料）、冷冻、低温真空油炸、回凉、包装工艺制成的酥脆香菇。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.5 鲜冬枣应符合 GB/T 18740 的规定。
- 4.1.6 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 4.1.7 鲜苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 4.1.8 鲜菠萝应符合 GH/T 1154 的规定。
- 4.1.9 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 4.1.10 木瓜、哈密瓜、菠萝蜜、猕猴桃、黄桃应有产品特有的外观、色泽、滋味和气味，无霉变，无腐烂并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.11 山芋（红薯）应符合 LS/T 3104 的规定。
- 4.1.12 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。
- 4.1.13 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.14 绿萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 4.1.15 秋葵应符合 NY/T 1326 的规定。
- 4.1.16 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 4.1.17 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 4.1.19 生或熟的核桃仁碎、花生仁碎、腰果仁碎、巴旦木仁碎应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.20 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。



Q/HBJ 0002S-2021

- 4.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.23 食用盐应符合 GB 2721、GB 5461 的规定。
- 4.1.24 辣椒圈（段）成熟度好、应具有正常滋味和气味、无虫蛀、无霉变、色泽较一致、大小较均匀、符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.25 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.26 白糯米粉应符合 LS/T 3240、GB 2715 的规定。
- 4.1.27 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.28 花生仁应符合 GB/T 1532、GB 19300 的规定。
- 4.1.29 青豆应符合 GB 1352、GB 2715 的规定。
- 4.1.30 豌豆应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.31 蚕豆应符合 GB 10459、GB 19300 的规定。
- 4.1.32 味精应符合 GB/T 8967、GB 2720 的规定。
- 4.1.33 鸡精调味料应符合 GB/T 10371 的规定。
- 4.1.34 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.35 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。



4.2 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	呈各单品经加工后应有的正常色泽，且色泽均匀	将各检样品至于白色瓷盘中，用肉眼观察色泽、形态和杂质，闻其气味，品尝其滋味
气味、滋味	呈各单品加工后应有的滋味和气味，酥脆可口、无异味	
形态	呈各单品具有的形态，大小基本均匀，可有少量酥脆各单品碎屑。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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/(%)	≤ 7.0	GB 5009.3
食盐/(g/100g)	≤ 3.0 (仅限香辣酥)	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229

Q/HBJ 0002S-2021

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	花生仁、豌豆、青豆、蚕豆: 0.16; 其他: 0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5(仅限香辣酥、酥脆香菇)	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1(仅限酥脆香菇); 0.3(限花生仁、含花生碎产品)	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0(限含花生产品)	GB 5009.22
总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.5(仅限酥脆香菇)	GB 5009.17
展青霉素/(μg/kg) ≤	50(限苹果干)	GB 5009.185
真菌毒素、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。		

4.4 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
*样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂品种

阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

5.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。食用植物油煎炸过程卫生应符合 GB 2716 的规定。

7 检验规则



Q/HBJ 0002S-2021

7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取10个最小独立包装，总重量不少于1000g。其中5个用作感官要求、理化指标、净含量的检验，5个留样。微生物指标的抽样方法和数量按照GB 4789.1的规定。

7.2.2 检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.2.3 每批产品应进行出厂检验，检验合格，出具合格证书后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.3.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；

7.4 判定规则

检项目全部合格，则判该批产品合格。除微生物指标外，其它检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不合格，判定该批为不合格产品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。添加阿斯巴甜产品，标明阿斯巴甜含苯丙氨酸。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，且符合相应卫生标准和相关规定的要求。

8.2.2 外包装材料应牢固，确保内容物在贮存、运输中不受挤压。

8.3 贮存



Q/HBJ 0002S-2021

产品应在清洁、阴凉、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内；不得与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同处存放；堆放高度以不倒塌，不压坏外包装及产品为限。

8.4 运输

产品运输工具应清洁、干燥，有防晒、防雨设施；运输中应轻装、轻卸，不得重压和挤压，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

8.5 保质期

在本标准规定的贮存和运输条件下，保质期为10个月。



QB

编制说明

本标准适用于以香酥脆枣（酥脆冬枣）及花生脆枣（坚果碎酥脆红枣）、芝麻脆枣（芝麻酥脆红枣）、山核桃脆枣（坚果碎酥脆红枣）、雪花脆枣（其他风味酥脆酥脆红枣）中的一种或几种为原料，经挑选、包装而成的即食香酥脆枣。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省老枣农枣业有限公司

H N

Q B