



410144S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0002S-2021

焦枣制品

2021-01-23 发布

2021-01-23 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0002S-2017（备案号：412944S-2017, 2017-12-11 发布实施）。

H N
Q B

焦枣制品

1 范围

本标准规定了焦枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、去核、清洗之后与芝麻、花生（熟）、白砂糖、奶油、乳粉、辣椒粉按一定比例混合，经烘干或冷冻干燥、包装而成的可直接食用的焦枣制品。

产品按添加辅料不同可分为：香心枣、香酥枣、奶油枣、芝麻枣、麻辣枣。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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		果型完整，大小均匀	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，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	香酥枣	深红色，色泽鲜亮一致	
	香心枣	深红色，色泽鲜亮一致，中间加有花生	
	奶油枣	外面包裹一层白色粉末状物质，色泽一致	
	芝麻枣	外面包裹一层白色芝麻，均匀一致	
	麻辣枣	琥珀色，均匀一致	
气味和滋味		原料物质加工后应有的气味、滋味，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	≤	10.0	GB 5009.3
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
^a 酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
总糖，g/100g	≥	35.0	GB 5009.8
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg（仅适用于香心枣）	≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于香心枣中花生仁的检测。			

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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第二法
霉菌, CFU/g	≤50				GB 4789.15
注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

焦枣制品是以红枣为原料，经挑选、去核、清洗之后与芝麻、花生（熟）、白砂糖、奶油、乳粉、辣椒粉按一定比例混合，经烘干或冷冻干燥、包装而成的可直接食用的焦枣制品。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》的规定，制定本企业标准，作为组织生产、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。

好想你健康食品股份有限公司

H N
Q B