



410207S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0009S-2021

枣片制品

2021-01-25 发布

2021-01-25 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。

本标准主要起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0009S-2017（备案号：412959S-2017, 2017-12-13 发布实施）。

H N

Q B

枣片制品

1 范围

本标准规定了枣片制品的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为主要原料，添加苹果、山楂、花生、芝麻中的几种，经清洗、蒸煮、打浆，加入阿胶、甘草、砂仁、麦芽糖浆、白砂糖、橘皮丁（橘皮、白砂糖、麦芽糖浆、维生素 C、柠檬酸、山梨酸钾）、大豆油、天然薄荷脑、乙基麦芽酚、果胶、大豆磷脂、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾中的几种，经混合、浓缩、成型、干燥、包装等工艺加工而成的均匀片状干态枣制品。

根据添加原、辅料不同可分为：花生味枣片、野酸味枣片、阿胶味枣片、原味枣片、橘味枣片、薄荷味枣片、芝麻味枣片。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.3 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.8 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.9 大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 橘皮丁应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.18 阿胶、甘草、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	呈片状，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、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	呈均匀一致的红褐色或橙红（褐）色，有光泽、半透明	
气味和滋味	具有相应原料物质应有的气味、滋味，酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 20.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.8
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg（仅限于花生味枣片）	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注：*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	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25 g	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》规定的方法检验。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣为主要原料，添加苹果、山楂、花生、芝麻中的几种，经清洗、蒸煮、打浆，加入阿胶、甘草、砂仁、麦芽糖浆、白砂糖、橘皮丁（橘皮、白砂糖、麦芽糖浆、维生素 C、柠檬酸、山梨酸钾）、大豆油、天然薄荷脑、乙基麦芽酚、果胶、大豆磷脂、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾中的几种，经混合、浓缩、成型、干燥、包装等工艺加工而成的均匀片状干态枣制品。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》的有关规定，参照 GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督、检查提供依据。

本产品属于GB 2760中的04.01.02.08.05果糕类。

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 X N
Q B