



411373S-2021



安阳市如日枣业有限公司企业标准

Q/ARZ 0008S-2021

红枣核桃糕（果糕）

2021-06-26 发布

2021-06-26 实施

安阳市如日枣业有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由安阳市如日枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史小飞、樊红伟、刘如日。

H N
Q B

红枣核桃糕（果糕）

1 范围

本标准规定了红枣核桃糕（果糕）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣或红枣粉、核桃仁、红豆、麦芽糖、奶油、黄油、木薯淀粉为原料，经或不经挑选、清洗、去核、打碎，再经混合、熬制、冷却、切块、包装等过程而成的红枣核桃糕（果糕）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 红枣粉应符合 Q/ARZ 0006S 的规定，见附录 A。
- 2.1.3 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 红豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 奶油和黄油应符合 GB 19646 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	块状	从样品中取出适量样品，应为规则块状，放入一洁净烧杯中，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	棕褐色	
气 味	具有本品应有的气味，无哈喇味	
滋 味	具有本品应有的滋味，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	≤ 44	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 4.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤ 30	GB 5009.6
总糖，g/100g	≤ 50	GB/T 20977

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅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	
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 平板计数法
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：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					
a 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

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。



410323S-2018



安阳市如日枣业有限公司企业标准

Q/ARZ 0006S-2018

红枣粉

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

安阳市如日枣业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳市如日枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊红伟、刘如日、关国军。

H N
Q B

红枣粉

1 范围

本标准规定了红枣粉的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准适用于以干制红枣为原料，经挑选、清洗、去核、烘干、粉碎、过筛、包装而成的红枣粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 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	试验方法
性 状	粉末状、无结块、无明显颗粒存在	从混合均匀样品中取出 100g，置于洁净的白瓷盘中，在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	淡黄色、色泽一致、无霉变、无虫害	
气 味	有枣香味，无异味	
滋 味	有红枣特有的滋味，无异味、香甜可口	
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	检测方法
水分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 2.5	GB 5009.4
含砂量，%	≤ 0.06	GB/T 5508
细度（80 目筛子），%	≥ 90	称取 20.0 克混合均匀的样品于 80 目标准分筛上，以适

		当速度作圆周运动 50 次，称截留物质量，计算筛过物占样品总质量的比例
总砷，（以 As 计），mg/kg	≤	0.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.5
*铅严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
菌落总数,CFU/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3MPN 计数法
霉菌、酵母,CFU/g	≤	25			GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、细度、灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

红枣粉是以干制红枣为原料，经挑选、清洗、去核、烘干、粉碎、过筛、包装而成的红枣粉。

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》有关规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了红枣粉的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准铅含量标准严于 GB 2762 的规定。

安阳市如日枣业有限公司

编制说明

红枣核桃糕是以红枣或红枣粉、核桃仁、红豆、麦芽糖、奶油、黄油、木薯淀粉为原料，经或不经挑选、清洗、去核、打碎，再经混合、熬制、冷却、切块、包装等过程而成的红枣核桃糕（果糕）。

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》有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市如日枣业有限公司