



412230S-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

2021-09-23 发布

2021-09-23 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

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-2021（备案号：411742S-2021）。

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、番茄中的一种或几种，经清洗、蒸煮、打浆，加入阿胶、甘草、砂仁、麦芽糖浆、白砂糖、麦芽糖醇、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、结晶果糖、柑橘纤维、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，混合、浓缩、成型、干燥后添加或不添加葡萄糖、复合调味料（白桃味、酸奶味、椰子味、酸梅味、柠檬红茶味）、乳粉、菊粉、风味乳发酵粉、柠檬酸、凝结芽孢杆菌、乳酸菌（乳双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌中的一种或几种）一种或几种，经搅拌、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、益生元枣片、益生菌枣片、双益枣片。

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 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 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 28401 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。
- 2.1.19 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.21 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.22 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.23 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 风味乳发酵粉应符合 Q/SHKJ 0010S 的规定，见附录 A。
- 2.1.31 凝结芽孢杆菌应符合《关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告》2016 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.32 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.33 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.34 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告[2009]5 号的规定。

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，并检查有无外来杂质，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、半透明裹粉或不裹粉	
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（仅限于添加花生及芝麻的产品）	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg	≤	30	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：※该项指标严于食品安全国家标准GB 2762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 ^b ，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
乳酸菌数（仅限于添加乳酸菌制成的产品），CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
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：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
b 不适用于添加乳酸菌、凝结芽孢杆菌制成的产品。					

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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（不适用于添加乳酸菌、凝结芽孢杆菌制成的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

备案编号: 321275S-2020

备案日期: 2020-05-28



Q/SHKJ

生合生物科技（扬州）有限公司企业标准

Q/SHKJ 0010S-2020

代替 Q/SHKJ 0010S-2017

风味乳发酵粉系列（食品加工用）

2020-05-07 发布

2020-05-29 实施

生合生物科技（扬州）有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/SHKJ 0010S - 2017《风味乳发酵粉系列（食品加工用）》，主要在以下方面进行了修订：

- 增加了原料“琼脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉”。
- 更新了“规范性引用文件”。

本标准的编写格式符合 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。

本标准贯彻执行了 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定，参照了 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

本标准的试验方法均采用了相应的国家标准的规定。

本标准“铅（以 Pb 计）”指标 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ，严于 GB 7101 及 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》关于固体饮料中“铅（以 Pb 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ”的要求。

本标准由生合生物科技(扬州)有限公司提出、起草并修订。

本标准主要起草人：姜益军、徐德丰、何卫星、杨锁华、王旭。

本标准 2017 年 06 月首次发布，2020 年 05 月第一次修订。

风味乳发酵粉系列（食品加工用）

1 范围

本标准规定了风味乳发酵粉系列（食品加工用）的分类及命名规则、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以水、乳粉为主要原料，选择性添加白砂糖、酵母抽提物、食用葡萄糖，经溶解、杀菌、冷却、接种发酵乳发酵剂或酸乳发酵剂培养发酵，再选择性添加适量麦芽糊精、魔芋粉、果胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、羧甲基纤维素钠、琼脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、食品用香精，再经喷雾干燥制成的风味乳发酵粉系列（食品加工用）（以下简称产品）。

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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂
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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 23530 酵母抽提物

Q/SHKJ 0010S-2020

GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)
GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 494 魔芋粉
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
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[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
原卫生部 卫办监督发(2010)65号 《可用于食品的菌种名单》

3 分类及命名规则

3.1 按产品所使用的发酵剂不同分为相应的品种并命名。

3.1.1 使用发酵乳发酵剂制成的产品,以“风味发酵乳”+“发酵粉”命名。示例:使用风味发酵乳发酵剂制成的产品,命名为“风味发酵乳发酵粉”。

3.1.2 使用酸乳发酵剂制成的产品,以“风味酸乳”+“发酵粉”命名。示例:使用酸乳发酵剂制成的产品,命名为“风味酸乳发酵粉”。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。

4.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

4.1.5 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。

4.1.6 麦芽糊精应符合 GB 15203 及 GB/T 20884 的规定。

4.1.7 发酵乳发酵剂及酸乳发酵剂应符合 QB/T 4575 及原卫生部卫办监督发(2010)65号的规定。

4.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

4.1.9 果胶应符合 GB 25533 的规定。

4.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

4.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

4.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

4.1.13 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。

4.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

4.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

4.1.16 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

4.1.17 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

Q/SHKJ 0010S-2020

4.1.18 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。

4.1.19 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽, 色泽均匀。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味, 无异味、无异味。
组织状态	均匀的粉末, 无结块。
杂质	无正常视力可见外来异物。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		风味发酵乳发酵粉	风味酸乳发酵粉
蛋白质, g/100g	$\geq$	17.0	12.0
水 分, g/100g	$\leq$	5.0	
总酸 (以乳酸计), %		1.0~9.0	
铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$	0.8	
食品添加剂		符合 GB 2760 的规定	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	$\leq$ 50000
大肠菌群, CFU/g	$n=5, c=2, m=10, M=10^2$
霉菌, CFU/g	$\leq$ 50
沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0/25g$
金黄色葡萄球菌, CFU/g	$n=5, c=1, m=100, M=1000$

4.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

打开包装袋，首先嗅其气味，尝其滋味是否正常，仔细观察产品的色泽、滋味、气味、组织状态是否正常。

6.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法检验。

6.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.4 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法检验。

6.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.6 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.7 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.8 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10（平板计数法）规定的方法检验。

6.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品须经厂质检部门按本标准检验合格，并附产品合格证明后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包含：感官指标、净含量、蛋白质、水分、总酸、菌落总数和大肠菌群。

7.1.3 以同一班次、同一生产线生产的同一规格、同一品种的产品为一批。每批产品随机抽取 8 个最

小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（测定净含量允差的样本除外）。

7.1.4 出厂检验项目中，所有检验项目符合本标准规定，判定该批产品为“合格批”；微生物指标不合格不得复检。其余指标如有不合格可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，若仍有不合格项，则判定该批产品为“不合格批”。

7.2 型式检验

7.2.1 有下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 正常生产时半年一次；
- b) 原料来源发生较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 食品安全监督部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目为本标准除 4.1 以外规定的全部项目。

7.2.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 8 个最小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（测定净含量允差的样本除外）。

7.2.4 型式检验项目中，所有检验项目符合本标准规定，判定该次型式检验结论为“合格”；微生物指标不合格不得复检。其余指标如有不合格可加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍有不合格项，则判定该次型式检验“不合格”。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定并标明产品所执行的标准号。运输包装标志如下：产品名称、生产日期（批号）、保质期、厂名、厂址、净含量及符合 GB/T 191 规定的包装、储运图示标志。

8.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求，运输包装材料应符合国家相关规定。

8.3 运输

运输时防止日晒、雨淋、轻装轻卸、防止包装破损，不能与有毒、有害物质混运。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风暗处、不宜露天堆放、不得与有毒、有害物质混放，以免污染。

9 保质期

产品符合上述贮存条件时，保质期为 12 个月。

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、番茄中的一种或几种，经清洗、蒸煮、打浆，加入阿胶、甘草、砂仁、麦芽糖浆、白砂糖、麦芽糖醇、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、结晶果糖、柑橘纤维、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，混合、浓缩、成型、干燥后添加或不添加葡萄糖、复合调味料（白桃味、酸奶味、椰子味、酸梅味、柠檬红茶味）、乳粉、菊粉、风味乳发酵粉、柠檬酸、凝结芽孢杆菌、乳酸菌（乳双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌中的一种或几种）一种或几种，经搅拌、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