



412101S-2021



新郑市枣健康食品有限公司企业标准

Q/XZJK 0005S-2021

红枣制品

2021-09-06 发布

2021-09-06 实施

新郑市枣健康食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由新郑市枣健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡国彬、耿小飞。

H N

Q B

红枣制品

1 范围

本标准规定了红枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以免洗红枣、椰枣、蜜枣中的一种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、烘烤或不烘烤、去核或不去核、夹入或不夹入【生或熟制（核桃仁、脱衣核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻仁、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁）、蔓越莓干、蓝莓干（脯）、榴莲干、猕猴桃干（脯）、柠檬干（脯）、无花果干、苹果干（脯）、草莓干（脯）、香蕉干（脯）、山楂干（脯、糕）、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干（脯）、梨干（脯）、菠萝干（脯）、哈密瓜干、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏干（脯）、椰子干（脯）、橘子干（脯）、桂圆干、芒果干（脯）、巧克力、阿胶糕中的一种或几种】、蘸糖或不蘸糖【以黄油、麦芽糖、棉花糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、蜂蜜中的几种为原料，添加奶粉、巧克力、食用盐、核桃仁碎、杏仁碎、花生仁碎、开心果仁碎、芝麻仁、巴旦木仁碎、腰果仁碎、碧根果仁碎、白果仁碎、夏威夷果仁碎、榛子仁碎、松子仁碎、葵花籽仁碎、西瓜子仁碎、南瓜子仁碎、琥珀核桃仁碎、蔓越莓干碎、蓝莓干（脯）碎、榴莲干碎、猕猴桃干（脯）碎、柠檬干（脯）碎、无花果干碎、苹果干（脯）碎、草莓干（脯）碎、香蕉干（脯）碎、山楂干（脯、糕）碎、葡萄干碎、桑椹干碎、桃干（脯）碎、梨干（脯）碎、菠萝干（脯）碎、哈密瓜干碎、姜脯碎、地瓜脯碎、冬瓜脯碎、杏干（脯）碎、椰子干（脯）碎、橘子干（脯）碎、桂圆干碎、芒果干（脯）碎中一种或多种熬制】、裹料或不裹料【奶粉、椰蓉粉、麦片、芝麻、巧克力粉、抹茶、海苔、复合调味料(见附录A)中的一种或多种】、冷却或不冷却、包装制成的红枣制品。

产品根据原辅料及工艺不同分为：裹衣红枣制品、夹心红枣制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 椰枣、蔓越莓干（碎）、蓝莓干（碎）、榴莲干（碎）、猕猴桃干（碎）、柠檬干（碎）、无花果干（碎）、苹果干（碎）、草莓干（碎）、香蕉干（碎）、山楂干（碎）、葡萄干（碎）、桑椹干（碎）、枸杞、桃干（碎）、梨干（碎）、菠萝干（碎）、哈密瓜干（碎）、杏干（碎）、椰子干（碎）、橘子干（碎）、桂圆干（碎）、芒果干（碎）应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 核桃仁（碎）、脱衣核桃仁、杏仁（碎）、花生仁（碎）、开心果仁（碎）、芝麻仁、巴旦木仁（碎）、腰果仁（碎）、碧根果仁（碎）、白果仁（碎）、夏威夷果仁（碎）、榛子仁（碎）、

松子仁（碎）、葵花籽仁（碎）、西瓜子仁（碎）、南瓜子仁（碎）、琥珀核桃仁（碎）、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 蓝莓脯（碎）、猕猴桃脯（碎）、柠檬脯（碎）、苹果脯（碎）、草莓脯（碎）、香蕉脯（碎）、山楂脯（糕）（碎）、桃脯（碎）、梨脯（碎）、菠萝脯（碎）、姜脯（碎）、地瓜脯（碎）、冬瓜脯（碎）、杏脯（碎）、椰子脯（碎）、橘子脯（碎）、芒果脯（碎）、蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.5 巧克力（粉）应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.6 阿胶糕应符合 GB 7099 的规定。

2.1.7 黄油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 棉花糖应符合 SB/T 10104 的规定。

2.1.10 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.12 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.16 椰蓉粉应符合 NY/T 786 的规定。

2.1.17 麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.18 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.19 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.20 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	具有产品应有的性状	样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无哈喇味、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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
水分，g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.08（生干坚果）	GB 5009.227
	≤ 0.4（生干籽类）	
	≤ 0.5（熟制坚果籽类）	
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 20.0（花生仁）	GB 5009.22
	≤ 5.0（除花生仁外的其它坚果籽类）	
展青霉素，μg/kg	≤ 20（添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 酸价、过氧化值仅适用于除榛子之外的坚果、籽类检测。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	50000	200000	GB 4789.2
菌落总数 ^d ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定；

b 仅适用于使用乳粉的产品；

d 不适用于使用乳粉的产品。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

固态复合调味料配料：香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、荜拔】、淡豆豉、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜干（粉）、香椿叶、山药、山楂、薄荷、百合、枸杞、桂圆、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、白芷、紫苏、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、鸡精、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，添加琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、水解植物蛋白（大豆）、酵母抽提物、食用葡萄糖、二氧化硅、辣椒红、辣椒油树脂、DL-苹果酸、猪骨高汤、牛油、猪油、鸡油、三聚磷酸钠、酸水解植物蛋白液、鸡肉美味肽、骨素、食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精中的一种或几种）、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种，经筛选、粉碎）、牛肉粒、麻辣油（香辛料、植物油）、芝麻、花生、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、维生素 C、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、葡糖氧化酶、淀粉）、小麦粉、绿豆粉、大米粉、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶中的一种或几种）、茉莉花茶、桂花、紫菜、虾皮、豆腐皮、海带中的多种，包含两种或两种以上调味料。

编制说明

本标准适用于以免洗红枣、椰枣、蜜枣中的一种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、烘烤或不烘烤、去核或不去核、夹入或不夹入【生或熟制（核桃仁、脱衣核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻仁、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁）、蔓越莓干、蓝莓干（脯）、榴莲干、猕猴桃干（脯）、柠檬干（脯）、无花果干、苹果干（脯）、草莓干（脯）、香蕉干（脯）、山楂干（脯、糕）、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干（脯）、梨干（脯）、菠萝干（脯）、哈密瓜干、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏干（脯）、椰子干（脯）、橘子干（脯）、桂圆干、芒果干（脯）、巧克力、阿胶糕中的一种或几种】、蘸糖或不蘸糖【以黄油、麦芽糖、棉花糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、蜂蜜中的几种为原料，添加奶粉、巧克力、食用盐、核桃仁碎、杏仁碎、花生仁碎、开心果仁碎、芝麻仁、巴旦木仁碎、腰果仁碎、碧根果仁碎、白果仁碎、夏威夷果仁碎、榛子仁碎、松子仁碎、葵花籽仁碎、西瓜子仁碎、南瓜子仁碎、琥珀核桃仁碎、蔓越莓干碎、蓝莓干（脯）碎、榴莲干碎、猕猴桃干（脯）碎、柠檬干（脯）碎、无花果干碎、苹果干（脯）碎、草莓干（脯）碎、香蕉干（脯）碎、山楂干（脯、糕）碎、葡萄干碎、桑椹干碎、桃干（脯）碎、梨干（脯）碎、菠萝干（脯）碎、哈密瓜干碎、姜脯碎、地瓜脯碎、冬瓜脯碎、杏干（脯）碎、椰子干（脯）碎、橘子干（脯）碎、桂圆干碎、芒果干（脯）碎中一种或多种熬制】、裹料或不裹料【奶粉、椰蓉粉、麦片、芝麻、巧克力粉、抹茶、海苔、复合调味料(见附录 A)中的一种或多种】、冷却或不冷却、包装制成的红枣制品。

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，参照相关标准制定本企业标准，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。

新郑市枣健康食品有限公司