



410757S-2022



河南岁稔农业发展有限公司企业标准

Q/HSR 0007S-2022

枣制品

2022-03-31 发布

2022-03-31 实施

河南岁稔农业发展有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南岁稔农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王海利。

H N

Q B

枣制品

1 范围

本标准规定了枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以免洗红枣、椰枣中的一种为主要原料，经挑选、去核或不去核、夹入或不夹入【生或熟制坚果籽类（核桃仁、脱衣核桃仁、山核桃仁、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、葵花子仁、西瓜子仁、南瓜子仁、板栗仁中的一种或几种）、琥珀核桃仁（核桃仁为主要原料，添加白砂糖、蜂蜜、麦芽糖、食用植物油、食用盐中的多种）、水果干（脯）（蔓越莓、蓝莓、榴莲、猕猴桃、柠檬、无花果、苹果、草莓、香蕉、山楂、葡萄、桑椹、枸杞、桃、梨、菠萝、哈密瓜、杏、荔枝、桂圆、乌梅、酸梅、黑加仑、椰子、橘子、芒果中的一种或几种）、山楂糕、桂圆肉、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、巧克力、阿胶糕中的一种或几种】、裹或不裹料【以黄油、奶油、麦芽糖、麦芽糖浆、棉花糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、蜂蜜、巧克力、炼乳、奶酪、奶粉（乳粉）、鸡精、花椒、孜然粉、辣椒、食醋、大豆油、葵花籽油、酸奶、食用盐、坚果籽类仁碎（核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻、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、葵花子仁、西瓜子仁、南瓜子仁、板栗仁中的一种或几种）、水果干（脯）碎（蔓越莓、蓝莓、榴莲、猕猴桃、柠檬、无花果、苹果、草莓、香蕉、山楂、葡萄、桑椹、枸杞、桃、梨、菠萝、哈密瓜、杏、荔枝、桂圆、乌梅、酸梅、黑加仑、椰子、橘子、芒果中的一种或几种）、山楂糕、姜脯碎、地瓜脯碎、冬瓜脯碎、椰蓉粉、麦片、巧克力粉、膨化谷物碎（大米、玉米、大麦、高粱、黑麦、燕麦、荞麦中的一种或几种）、玉米淀粉、结晶果糖、固体果葡糖、酸奶粉、芝士粉、抹茶粉、海苔粉、复合调味料（配料详见附录A）、生活饮用水中的几种，经混合、加工而成】、烘烤或不烘烤、冷却或不冷却、包装加工而成的即食枣制品。

根据添加夹心的原料不同，产品分类如下：夹心枣制品、裹衣（涂层）枣制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 免洗红枣应符合26150的规定。
- 2.1.2 椰枣应符合GB 16325的规定。
- 2.1.3 坚果籽类、琥珀核桃仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.4 水果干应符合GB 16325的规定。
- 2.1.5 水果脯、山楂糕、桂圆肉、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯应符合GB 14884的规定。
- 2.1.6 巧克力应符合GB 9678.2的规定。
- 2.1.7 阿胶糕应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.8 黄油应符合LS/T 3217和GB 2716的规定。

- 2.1.9 奶油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.10 麦芽糖、麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 13104的规定。
- 2.1.11 棉花糖应符合GB 17399的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.13 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。
- 2.1.14 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.17 炼乳应符合GB 13102的规定。
- 2.1.18 奶酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.19 奶粉（乳粉）应符合GB 19644的规定。
- 2.1.20 鸡精应符合SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 花椒、孜然粉、辣椒应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 食醋应符合GB 2719 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合GB/T 1535 和GB 2716 的规定。
- 2.1.24 葵花籽油应符合GB/T 10464 和GB 2716 的规定。
- 2.1.25 酸奶应符合GB 19302 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.27 坚果籽类仁碎应符合GB 19300的规定。
- 2.1.28 水果干碎应符合GB 16325的规定。
- 2.1.29 水果脯碎、姜脯碎、地瓜脯碎、冬瓜脯碎应符合GB 14884的规定。
- 2.1.30 椰蓉粉应符合NY/T 786的规定。
- 2.1.31 麦片应符合GB 19640 的规定。
- 2.1.32 巧克力粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.33 膨化谷物碎应符合GB 17401的规定。
- 2.1.34 玉米淀粉应符合GB/T 8885 和GB 31637 的规定。
- 2.1.35 结晶果糖、固体果葡糖应符合GB/T 20882.3 和GB 15203 的规定。
- 2.1.36 酸奶粉应符合GB/T 29602 的规定。
- 2.1.37 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 2.1.38 抹茶粉应符合GB/T 34778 的规定。
- 2.1.39 海苔粉应符合GB/T 23596 的规定。
- 2.1.40 复合调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.41 生活饮用水应符合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	从样品中随机取出 1 袋（盒），倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、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，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无哈喇味	
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	≤ 35	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0（仅对添加的除花生仁外的其他熟制坚果及籽类、琥珀核桃仁检测）	GB 5009.22
	≤ 20.0（仅对添加的花生仁进行检测）	
酸价（KOH）（以脂肪计）, mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ ^a 0.08 ^b 0.40 ^c 0.50	GB 5009.227
展青霉素, μg/kg	≤ 20（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
注:1: a仅适用于添加的生干坚果检测; b仅适用于添加的生干籽类检测; c仅适用于添加的熟制坚果籽类仁、琥珀核桃仁检测; 注2: *铅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 ^a 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	10 ²	GB 4789.3
^b 霉菌, CFU/g	≤ 50				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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 不适用于添加奶粉（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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

固态复合调味料（包含两种或两种以上调味料）：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，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。

Q B

编制说明

本标准适用于以免洗红枣、椰枣中的一种为主要原料，经挑选、去核或不去核、夹入或不夹入【生或熟制坚果籽类（核桃仁、脱衣核桃仁、山核桃仁、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、葵花子仁、西瓜子仁、南瓜子仁、板栗仁中的一种或几种）、琥珀核桃仁（核桃仁为主要原料，添加白砂糖、蜂蜜、麦芽糖、食用植物油、食用盐中的多种）、水果干（脯）（蔓越莓、蓝莓、榴莲、猕猴桃、柠檬、无花果、苹果、草莓、香蕉、山楂、葡萄、桑椹、枸杞、桃、梨、菠萝、哈密瓜、杏、荔枝、桂圆、乌梅、酸梅、黑加仑、椰子、橘子、芒果中的一种或几种）、山楂糕、桂圆肉、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、巧克力、阿胶糕中的一种或几种】、裹或不裹料【以黄油、奶油、麦芽糖、麦芽糖浆、棉花糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、蜂蜜、巧克力、炼乳、奶酪、奶粉（乳粉）、鸡精、花椒、孜然粉、辣椒、食醋、大豆油、葵花籽油、酸奶、食用盐、坚果籽类仁碎（核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻、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、葵花子仁、西瓜子仁、南瓜子仁、板栗仁中的一种或几种）、水果干（脯）碎（蔓越莓、蓝莓、榴莲、猕猴桃、柠檬、无花果、苹果、草莓、香蕉、山楂、葡萄、桑椹、枸杞、桃、梨、菠萝、哈密瓜、杏、荔枝、桂圆、乌梅、酸梅、黑加仑、椰子、橘子、芒果中的一种或几种）、山楂糕、姜脯碎、地瓜脯碎、冬瓜脯碎、椰蓉粉、麦片、巧克力粉、膨化谷物碎（大米、玉米、大麦、高粱、黑麦、燕麦、荞麦中的一种或几种）、玉米淀粉、结晶果糖、固体果葡糖、酸奶粉、芝士粉、抹茶粉、海苔粉、复合调味料（配料详见附录A）、生活饮用水中的几种，经混合、加工而成】、烘烤或不烘烤、冷却或不冷却、包装加工而成的即食枣制品。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，制订本企业标准，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。

河南岁稔农业发展有限公司