



413604S-2023



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0016S-2023

红枣粉

2023-11-16 发布

2023-11-16 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 0016S-2023（备案号：410095S-2023）。

H N
Q B

红枣粉

1 范围

本标准规定了红枣粉的分类、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，经挑选、清洗、去核、烘干、粉碎后添加或不添加山药（需经清洗、去皮、烘干、粉碎处理）、白砂糖、葡萄糖、油菜花粉、柠檬酸、羧甲基纤维素钠中的一种或几种，造粒或不造粒、包装而成的冲调后食用的红枣粉。

根据所用原料不同可分为：花粉味枣粉、野酸味枣粉、原味枣粉、山药味枣粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 油菜花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 山药应符合 GB/T 20351 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	粉末状、颗粒状	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，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	淡黄色	
气、滋味	枣香味，原料物质应有的气味与滋味，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	≤ 10.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 60.0	GB 5009.8

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注：*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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ^d	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
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
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

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。

编制说明

本标准适用于以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核、烘干、粉碎后添加或不添加山药（需经清洗、去皮、烘干、粉碎处理）、白砂糖、葡萄糖、油菜花粉、柠檬酸、羧甲基纤维素钠中的一种或几种，造粒或不造粒、包装而成的冲调后食用的红枣粉。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》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。

好想你健康食品股份有限公司

H N
Q B