



412207S-2023



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0023S-2023

红枣汁及浓缩型红枣汁

2023-07-21 发布

2023-07-21 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。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0023S-2017（备案号：413157S-2017）。

H X N

Q B

红枣汁及浓缩型红枣汁

1 范围

本标准规定了红枣汁及浓缩型红枣汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干红枣为原料，经清洗、预煮、打浆、离心、浓缩、灭菌、灌装等工艺而制成的红枣汁及浓缩型红枣汁。

根据浓缩时间长短不同分为：普通型红枣汁、浓缩型红枣汁。

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	检验方法
性状	粘稠液体	从样品中取出 1 瓶（袋），将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅棕色或棕色、棕红色	
气、滋味	略甜，具有红枣特有的香味、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果皮、果肉沉淀	

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
	普通型红枣汁	浓缩型红枣汁	
可溶性固形物（20℃，折光法），%	≥ 14	30	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.2		GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.025	0.4	GB 5009.12

注：*该项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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
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

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行检验。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干红枣为原料，经清洗、预煮、打浆、离心、浓缩、灭菌、灌装等工艺而制成的红枣汁及浓缩型红枣汁。

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》的规定，参照GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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