



412536S-2023



郑州分界点科技有限公司企业标准

Q/ZFK 0002S-2023

红枣制品

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

郑州分界点科技有限公司 发布

前言

本标准由郑州分界点科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张艳菊。

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。

本标准适用于以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核，填充或不填充坚果籽仁【腰果仁(熟)、巴旦木仁(熟)、扁桃仁(熟)、碧根果仁(生、熟)、芝麻仁(生、熟)、南瓜籽仁(熟)、葵花籽仁(熟)、核桃仁(生、熟)、板栗仁(熟)、花生仁(熟)、开心果仁(熟)、夏威夷果仁(熟)、杏仁(熟)、榛子仁(熟)中的一种或几种】、水果及其制品类(葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、荔枝干、草莓干、桑椹干、青梅干、乌梅干、桂圆、枸杞中的一种或几种)、蔬菜(荸荠、南瓜、甘薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、豌豆、甜玉米、百合、莲子、山药中的一种或几种，经蒸煮熟化)、杂粮及其制品(红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、鹰嘴豆、即食燕麦中的一种或几种，经蒸煮熟化)中的一种或几种，经涂层(蜂蜜、食用盐、白砂糖、红糖、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖、麦芽糖浆、木糖醇、麦芽糖醇、L-阿拉伯糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的一种或几种，经混合或不混合、加入或不加入生活饮用水熬制或不熬制)或不涂层、烘烤或不烘烤、包(粘)裹(椰子粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、奶粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、鲣鱼弹性蛋白肽中的一种或几种)或不包裹、蒸或不蒸、包装等工艺制成的即食红枣制品。

2 分类

根据配料及工艺不同，分为无核红枣、夹心红枣、夹心涂层红枣。

2.1 无核红枣：以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核、烘烤或不烘烤、蒸或不蒸、包装制成的即食红枣制品。

2.2 夹心红枣：以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核，填充坚果籽仁【腰果仁(熟)、巴旦木仁(熟)、扁桃仁(熟)、碧根果仁(生、熟)、芝麻仁(生、熟)、南瓜籽仁(熟)、葵花籽仁(熟)、核桃仁(生、熟)、板栗仁(熟)、花生仁(熟)、开心果仁(熟)、夏威夷果仁(熟)、杏仁(熟)、榛子仁(熟)中的一种或几种】、水果及其制品类(葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、荔枝干、草莓干、桑椹干、青梅干、乌梅干、桂圆、枸杞中的一种或几种)、蔬菜(荸荠、南瓜、甘薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、豌豆、甜玉米、百合、莲子、山药中的一种或几种，经蒸煮熟化)、杂粮及其制品(红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、鹰嘴豆、即食燕麦中的一种或几种，经蒸煮熟化)中的一种或几种，再经烘烤或不烘烤、包(粘)裹(椰子粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、奶粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、鲣鱼弹性蛋白肽中的一种或几种)或不包裹、蒸或不蒸、包装制成的即食红枣制品。

2.3 夹心涂层红枣：以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核，填充坚果籽仁【腰果仁(熟)、巴旦

木仁(熟)、扁桃仁(熟)、碧根果仁(生、熟)、芝麻仁(生、熟)、南瓜籽仁(熟)、葵花籽仁(熟)、核桃仁(生、熟)、板栗仁(熟)、花生仁(熟)、开心果仁(熟)、夏威夷果仁(熟)、杏仁(熟)、榛子仁(熟)中的一种或几种】、水果及其制品类(葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、荔枝干、草莓干、桑椹干、青梅干、乌梅干、桂圆、枸杞中的一种或几种)、蔬菜(荸荠、南瓜、甘薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、豌豆、甜玉米、百合、莲子、山药中的一种或几种,经蒸煮熟化)、杂粮及其制品(红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、鹰嘴豆、即食燕麦中的一种或几种,经蒸煮熟化)中的一种或几种,再经涂层(蜂蜜、食用盐、白砂糖、红糖、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖、麦芽糖浆、木糖醇、麦芽糖醇、L-阿拉伯糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的一种或几种,经混合或不混合、加入或不加入生活饮用水熬制或不熬制)或不涂层、烘烤或不烘烤、包(粘)裹(椰子粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、奶粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、鲑鱼弹性蛋白肽中的一种或几种)或不包裹、蒸或不蒸、包装等工艺制成的即食红枣制品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.2 坚果籽仁应符合 GB 19300 的规定。

3.1.3 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。

3.1.4 蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、荔枝干、草莓干、桑椹干、青梅干、乌梅干应符合 GB 16325 的规定。

3.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.6 蔬菜应清洁卫生、无污染、无霉变,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.7 红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。

3.1.8 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。

3.1.9 桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。

3.1.10 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

3.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

3.1.12 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

3.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.14 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

3.1.15 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

3.1.16 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年 第 3 号)的规定。

- 3.1.17 桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.18 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.19 鲣鱼弹性蛋白肽应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.23 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.24 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 3.1.25 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.26 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.27 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 3.1.28 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 3.1.29 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 3.1.30 结晶果糖和固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 3.1.31 低聚甘露糖应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（卫计委 2013 年 第 10 号）的规定。
- 3.1.32 海藻糖应符合 QB/T 2848 的规定。
- 3.1.33 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.35 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 3.1.36 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 3.1.37 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 3.1.38 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.39 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 3.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.42 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	从样品中取出适量，倒入

色泽	具有产品应有的色泽	一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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	≤	低含水量红枣制品	≤25.0	GB 5009.3
		高含水量红枣制品	25.0<水分≤35.0	
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	添加坚果籽仁（熟）的产品	0.50	GB 5009.227
		添加籽类仁（生）的产品	0.40	
		添加坚果仁(生)的产品	0.08	
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
^b 展青霉素，μg/kg	≤	25.0		GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
^a 仅限添加坚果籽仁的产品的检验。				
^b 仅限添加山楂干的产品的检验。				

3.4 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	1000	10000	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

注：1、*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价（仅限添加坚果籽仁的产品）、过氧化值（仅限添加坚果籽仁的产品）、菌落总数、大肠菌群。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，填充或不填充坚果籽仁【腰果仁(熟)、巴旦木仁(熟)、扁桃仁(熟)、碧根果仁(生、熟)、芝麻仁(生、熟)、南瓜籽仁(熟)、葵花籽仁(熟)、核桃仁(生、熟)、板栗仁(熟)、花生仁(熟)、开心果仁(熟)、夏威夷果仁(熟)、杏仁(熟)、榛子仁(熟)中的一种或几种】、水果及其制品类(葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、荔枝干、草莓干、桑椹干、青梅干、乌梅干、桂圆、枸杞中的一种或几种)、蔬菜(荸荠、南瓜、甘薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、豌豆、甜玉米、百合、莲子、山药中的一种或几种，经蒸煮熟化)、杂粮及其制品(红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、鹰嘴豆、即食燕麦中的一种或几种，经蒸煮熟化)中的一种或几种，经涂层(蜂蜜、食用盐、白砂糖、红糖、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖、麦芽糖浆、木糖醇、麦芽糖醇、L-阿拉伯糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的一种或几种，经混合或不混合、加入或不加入生活饮用水熬制或不熬制)或不涂层、烘烤或不烘烤、包(粘)裹(椰子粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、奶粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、鲣鱼弹性蛋白肽中的一种或几种)或不包裹、蒸或不蒸、包装等工艺制成的即食红枣制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的食品类别为其他加工水果(食品分类号: 04.01.02.13)。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州分界点科技有限公司