



412969S-2023



河南省臻如意食品有限公司企业标准

Q/ZRY 0002S-2023

红枣制品

2023-09-20 发布

2023-09-20 实施

河南省臻如意食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臻如意食品有限公司提出。

本标准由河南省臻如意食品有限公司起草。

本标准起草人：高嵩展、程飞飞、朱风营

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于红枣酱（泥）、红枣干、夹心红枣、裹衣夹心红枣。

红枣酱（泥）是以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、去核、粉碎、添加[红糖、黑糖、阿胶糕、枸杞、山楂糕、怀山药（经预处理）、生姜（经预处理）中一种或多种]、熬制（适量加水）、包装制成的红枣含量不少于 25% 的红枣制品。

红枣干是以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、去核、切片（丁、丝、粒）、干燥、包装制成的红枣制品。

夹心红枣是以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、去核、填充[熟制坚果与籽类食品（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、松籽仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁）、干果制品（蔓越莓干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、柠檬干、无花果干、苹果干、草莓干、香蕉干、山楂干、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干、梨干、菠萝干、哈密瓜干、杏干、椰子干、橘子干、桂圆干、芒果干、柿子干）、蜜饯食品（蓝莓脯、猕猴桃脯、柠檬脯、苹果脯、草莓脯、香蕉脯、山楂脯、桃脯、梨脯、菠萝脯、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏脯、椰子脯、橘子脯、芒果脯）、巧克力、阿胶糕中的一种或几种]、干燥、包装制成的红枣制品。

裹衣夹心红枣是以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、去核、填充[熟制坚果与籽类食品（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、松籽仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁）、干果制品（蔓越莓干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、柠檬干、无花果干、苹果干、草莓干、香蕉干、山楂干、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干、梨干、菠萝干、哈密瓜干、杏干、椰子干、橘子干、桂圆干、芒果干、柿子干）、蜜饯食品（蓝莓脯、猕猴桃脯、柠檬脯、苹果脯、草莓脯、香蕉脯、山楂脯、桃脯、梨脯、菠萝脯、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏脯、椰子脯、橘子脯、芒果脯）、巧克力、阿胶糕中的一种或几种]、干燥、裹衣【裹衣料：奶粉、椰蓉粉、麦片、芝麻、巧克力粉、抹茶、海苔、复合调味料（饮用水、白砂糖、八角粉、食用盐、食用淀粉、糯米粉、麦芽糖浆、咖喱粉）中两种以上混合制成】、包装制成的红枣制品。

产品根据原辅料及工艺不同分为：红枣酱（泥）、红枣干、夹心红枣、裹衣夹心红枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB/T 22345 的规定。

2.1.3 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

- 2.1.4 核桃仁应符合 GB/T 19300 和 GB/T 20398 的规定。
- 2.1.5 杏仁应符合 GB/T 19300 和 GB/T 20452 的规定。
- 2.1.6 花生仁应符合 GB/T 19300 和 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 开心果仁应符合 GB/T 19300 和 GB/T 40631（或 SB/T 10613）的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.9 巴旦木仁（扁桃仁）应符合 GB/T 19300 和 GB/T 30761 的规定。
- 2.1.10 腰果仁应符合 GB/T 19300 和 GB/T 18010 的规定。
- 2.1.11 碧根果仁（美国山核桃）应符合 GB/T 19300 和 GB/T 24307 的规定。
- 2.1.12 白果仁（银杏仁）应符合 GB/T 19300 和 GB/T 20397 的规定。
- 2.1.13 夏威夷果仁（澳洲坚果仁）应符合 GB/T 19300 和 NY/T 693 的规定。
- 2.1.14 榛子仁（板栗）应符合 GB/T 19300 和 GB/T 22346 的规定。
- 2.1.15 松籽仁应符合 GB/T 19300 和 SB/T 10672 的规定。
- 2.1.16 葵花籽仁应符合 GB/T 19300 和 GB/T 11764 的规定。
- 2.1.17 西瓜子仁、南瓜子仁应符合 GB/T 19300 和 NY/T 902 的规定。
- 2.1.18 琥珀核桃仁应符合 QB/T 1410 的规定。
- 2.1.19 干果制品（蔓越莓干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、柠檬干、无花果干、草莓干、香蕉干、桑椹干、桃干、菠萝干、哈密瓜干、椰子干、橘子干、桂圆干、芒果干）应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.20 苹果干应符合 GB 16325 和 GB/T 3352 的规定。
- 2.1.21 葡萄干应符合 GB 16325 和 GB/T 19586 或 NY/T 705 的规定。
- 2.1.22 枸杞应符合 GB 16325 和 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.23 梨干应符合 GB 16325 和 GB/T 23353 的规定。
- 2.1.24 杏干应符合 GB 16325 和 NY/T 3338 的规定。
- 2.1.25 红糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.26 黑糖应符合 GB 13104 和 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.27 阿胶糕应符合 QB/T 5728 的规定。
- 2.1.28 山楂干（脯、糕）应符合 GB 14884 和 GB/T 31318 的规定。
- 2.1.29 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.30 生姜应符合 GB/T 30383 或 DB41/T 1284 的规定。
- 2.1.31 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.32 蜜饯食品（蓝莓脯、猕猴桃脯、柠檬脯、草莓脯、香蕉脯、菠萝脯、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、椰子脯、橘子脯、芒果脯）应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.33 巧克力应符合 GB 14884 和 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.34 桃脯应符合 GB 14884 和 GB/T 1148 的规定。

- 2.1.35 梨脯应符合 GB 14884 和 GH/T 1149 的规定。
- 2.1.36 苹果脯应符合 GB 14884 和 GH/T 1155 的规定。
- 2.1.37 杏脯应符合 GB 14884 和 GH/T 1156 的规定。
- 2.1.38 奶粉（乳粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.39 椰蓉粉（椰蓉）应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.40 麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.41 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.42 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.43 复合调味料应符合 GB 31644 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
	红枣酱（泥）	红枣干	夹心红枣	裹衣夹心红枣	
性状	酱（浆、膏、泥） 状	枣片状、枣丁状、 枣丝状	枣状，核腔内填 充有夹心料	枣状，核腔内填充有夹心 料，表皮裹附有裹衣料	取适量试样置于 洁净的白色瓷盘 中，在自然光下 观察色泽、性状 和杂质。闻其气 味，用温开水漱 口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽				
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味				
杂质	无正常视力可见外来异物				

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
	红枣酱（泥）	红枣干	夹心红枣	裹衣夹心红枣	
水分，g/100g	—	25~35	25~35	25~35	GB 5009.3
总糖，g/100g $\geq$	—	35.0	35.0 ^a	35.0 ^a	GB 5009.8
可溶性固形物（以 20℃折光 计），g/100g $\geq$	25	—	—	—	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.35	0.4	0.15	0.15	GB 5009.12
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g $\leq$	—	—	3	3	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g $\leq$	—	—	0.50	0.50	GB 5009.227

黄曲霉毒素 B ₁ ^c , μg/kg	≤	—	—	5.0	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20.0	—	20.0	20.0	GB 5009.185
注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于检测产品的红枣部分。 b 仅适用于填充熟制坚果与籽类的产品检验。 c 仅适用于填充熟制坚果与籽类的产品检验。 d 仅适用于填充苹果干、苹果脯、山楂干、山楂脯或添加山楂糕的产品检验。						

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 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: 为微生物指标可接受水平的限量值; M: 为微生物指标的最高限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于红枣酱（泥）、红枣干、夹心红枣、裹衣夹心红枣。

红枣酱（泥）是以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、去核、粉碎、添加[红糖、黑糖、阿胶糕、枸杞、山楂糕、怀山药（经预处理）、生姜（经预处理）中一种或多种]、熬制（适量加水）、包装制成的红枣含量不少于 25% 的红枣制品。

红枣干是以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、去核、切片（丁、丝、粒）、干燥、包装制成的红枣制品。

夹心红枣是以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、去核、填充[熟制坚果与籽类食品（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、松籽仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁）、干果制品（蔓越莓干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、柠檬干、无花果干、苹果干、草莓干、香蕉干、山楂干、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干、梨干、菠萝干、哈密瓜干、杏干、椰子干、橘子干、桂圆干、芒果干、柿子干）、蜜饯食品（蓝莓脯、猕猴桃脯、柠檬脯、苹果脯、草莓脯、香蕉脯、山楂脯、桃脯、梨脯、菠萝脯、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏脯、椰子脯、橘子脯、芒果脯）、巧克力、阿胶糕中的一种或几种]、干燥、包装制成的红枣制品。

裹衣夹心红枣是以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、去核、填充[熟制坚果与籽类食品（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、松籽仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁）、干果制品（蔓越莓干、蓝莓干、榴莲干、猕猴桃干、柠檬干、无花果干、苹果干、草莓干、香蕉干、山楂干、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干、梨干、菠萝干、哈密瓜干、杏干、椰子干、橘子干、桂圆干、芒果干、柿子干）、蜜饯食品（蓝莓脯、猕猴桃脯、柠檬脯、苹果脯、草莓脯、香蕉脯、山楂脯、桃脯、梨脯、菠萝脯、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏脯、椰子脯、橘子脯、芒果脯）、巧克力、阿胶糕中的一种或几种]、干燥、裹衣【裹衣料：奶粉、椰蓉粉、麦片、芝麻、巧克力粉、抹茶、海苔、复合调味料（饮用水、白砂糖、八角粉、食用盐、食用淀粉、糯米粉、麦芽糖浆、咖喱粉）中两种以上混合制成】、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 GB 16325-2005 《干果食品卫生标准》和 GB 19300-2014 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订本标准，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。

河南省臻如意食品有限公司