



413011S-2023



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0046S-2023

复合红枣制品

2023-09-25 发布

2023-09-25 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、河南省国德科果蔬研究院有限公司提出并起草。

本标准起草人：王青霞、段小果、党连魁、王维静、张静、赵树新、安孟杰

本标准适用于好想你健康食品股份有限公司。

H N

Q B

复合红枣制品

1 范围

本标准规定了复合红枣制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为主要原料，添加蜂蜜、白砂糖、红糖、冰糖、葡萄糖、葡萄糖浆、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、L-阿拉伯糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、麦芽糊精中的一种或几种为辅料，添加或不添加葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、苹果干、山楂干、榴莲干、草莓干、桑葚干、桂圆、枸杞、腰果、巴旦木、扁桃仁、碧根果、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、核桃仁、板栗仁、花生仁、开心果仁、夏威夷果仁、杏仁、榛子仁、奇亚籽、甜玉米、黄豆、黑豆、红豆、赤小豆、芸豆、绿豆、燕麦、藜麦、阿胶、芡实、椰子粉、可可粉、抹茶粉、乳粉、魔芋粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、抗坏血酸钠、柠檬酸、大豆油、花生油、芝麻油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种，经原辅料预处理、粉碎或不粉碎、混合、成型、烘烤或不烘烤、包装等工艺加工而成的复合红枣制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定；
- 2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.10 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.12 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.13 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.14 结晶果糖和固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 海藻糖应符合 QB/T 2848 的规定。

- 2.1.17 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.19 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.23 蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、苹果干、山楂干、草莓干应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.24 香蕉干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.25 榴莲干、桑椹干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.26 阿胶、芡实、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.27 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.25 腰果、巴旦木、扁桃仁、碧根果、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、核桃仁、板栗仁、花生仁、开心果仁、夏威夷果仁、杏仁、榛子仁、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.27 黄豆、黑豆、红豆、芸豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 赤小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.31 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.33 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.34 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.35 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.37 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.38 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。
- 2.1.39 桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.40 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.41 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 大豆油、花生油、芝麻油、橄榄油、棕榈油应符合 GB 2716 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	呈团状、球状、片状、饼状或棒状	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、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有相应原料加工后应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味和滋味，不得有异味	
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，%	≤ 25.0	GB 5009.3
※铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0（添加熟制坚果、籽类的产品）	GB 5009.22
展青霉素（仅限于苹果、山楂及其制品为原料制成的产品），μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

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	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣为主要原料，添加蜂蜜、白砂糖、红糖、冰糖、葡萄糖、葡萄糖浆、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、L-阿拉伯糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、麦芽糊精中的一种或几种为辅料，添加或不添加葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、苹果干、山楂干、榴莲干、草莓干、桑葚干、桂圆、枸杞、腰果、巴旦木、扁桃仁、碧根果、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、核桃仁、板栗仁、花生仁、开心果仁、夏威夷果仁、杏仁、榛子仁、奇亚籽、甜玉米、黄豆、黑豆、红豆、赤小豆、芸豆、绿豆、燕麦、藜麦、阿胶、芡实、椰子粉、可可粉、抹茶粉、乳粉、魔芋粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、抗坏血酸钠、柠檬酸、大豆油、花生油、芝麻油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种，经原辅料预处理、粉碎或不粉碎、混合、成型、烘烤或不烘烤、包装等工艺加工而成的复合红枣制品。

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》的规定，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》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。

Q B