



413057S-2024



确山县金乐农业发展有限公司企业标准

Q/QJN 0006S-2024

红枣制品

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

确山县金乐农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由确山县金乐农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王成群。

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。

本标准中红枣制品分为：红枣片、无核红枣、夹心枣。

红枣片是以免洗红枣或红枣为原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、切片、包装等工艺制成的可直接食用的红枣片；

无核红枣是以免洗红枣或红枣为原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、包装等工艺制成的可直接食用的无核红枣。

夹心枣是以免洗红枣或红枣为原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、填充(坚果籽类【核桃仁（生干或熟制）、杏仁（熟）、桃仁（熟）、扁桃仁（巴旦木仁）（熟）、腰果仁（熟）、开心果仁（熟）、芝麻仁（熟）、花生仁（生干或熟制）、葵花籽（熟）】、水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、乌梅干、苹果干、苹果脯、山楂干、山楂脯或山楂糕）中的一种或几种），熬糖（以麦芽糖为原料，经熬制）或不熬糖，沾裹或不沾裹白芝麻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，经烘干或不烘干、包装等工艺制成的可直接食用的夹心枣。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 水果干制品应符合 GB 14884 或 GB 16325 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 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
色 泽	枣体深红色或紫红色，枣心具有原料物质应有的色泽	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有该产品应有的性状	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 28	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0. 45（仅限红枣片、无核红枣及填充水果干制品的夹心枣）	GB 5009. 12
	0. 18（其他产品）	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3. 0（仅限填充熟制坚果与籽类的产品）	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	0. 5（仅限填充熟制坚果与籽类的产品）	GB 5009. 227
	0. 08（对限填充生核桃仁的产品）	
	0. 40（对限填充生花生仁的产品）	
展青霉素，μg/kg	≤ 20（对限填充苹果干、苹果脯、山楂干、山楂脯或添加山楂糕的产品）	GB 5009. 185
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5. 0（仅限填充熟制坚果与籽类的产品）	GB 5009. 22
注：*该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/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, /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 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定执行。					

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。

2. 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其他要求

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 检验规则

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

H N
Q B

编制说明

本标准中红枣制品分为：红枣片、无核红枣、夹心枣。

红枣片是以免洗红枣或红枣为原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、切片、包装等工艺制成的可直接食用的红枣片；

无核红枣是以免洗红枣或红枣为原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、包装等工艺制成的可直接食用的无核红枣。

夹心枣是以免洗红枣或红枣为原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、填充{坚果籽类【核桃仁（生干或熟制）、杏仁（熟）、桃仁（熟）、扁桃仁（巴旦木仁）（熟）、腰果仁（熟）、开心果仁（熟）、芝麻仁（熟）、花生仁（生干或熟制）、葵花籽（熟）】、水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、桑葚干、乌梅干、苹果干、苹果脯、山楂干、山楂脯或山楂糕）中的一种或几种}，熬糖（以麦芽糖为原料，经熬制）或不熬糖，沾裹或不沾裹白芝麻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，经烘干或不烘干、包装等工艺制成的可直接食用的夹心枣。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。

确山县金乐农业发展有限公司

Q B