



410047S-2024

河南龙邦枣业有限公司企业标准

Q/HLZ 0001S-2024

红枣制品

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

河南龙邦枣业有限公司 发布

前 言

本标准由河南龙邦枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：何龙。

本标准自实施之日起替代标准号 Q/HLZ 0001S-2019，备案号 412899S-2019。

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。

本标准适用于去核枣制品、夹心红枣制品、奶枣制品。

去核枣制品：以红枣为主要原料，经清洗、去核、挑拣、烘烤、包装等工艺制成。

夹心红枣制品：以红枣为主要原料，经清洗、去核、挑拣、蒸制或不蒸制，加入熟制坚果籽类（花生仁、核桃仁、碧根果、山核桃仁、杏仁、腰果、开心果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、板栗仁、松子仁、杏仁中的一种或几种）、水果干制品（葡萄干、枸杞、桑葚干、蔓越莓干、蓝莓干、黑莓干、杨梅干、芒果干、猕猴桃干、芒果干、火龙果干、杨桃干、黄桃干、奇异果干、菠萝干、百香果干中的一种或几种）中的一种或几种，烘烤、包装等工艺制成。

奶枣制品：以红枣为主要原料，经清洗、去核、挑拣，加入或不加入熟制坚果籽类（花生仁、核桃仁、碧根果、山核桃仁、杏仁、腰果、开心果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、板栗仁、松子仁、杏仁中的一种或几种）、水果干制品（葡萄干、枸杞、桑葚干、蔓越莓干、蓝莓干、黑莓干、杨梅干、芒果干、猕猴桃干、芒果干、火龙果干、杨桃干、黄桃干、奇异果干、菠萝干、百香果干中的一种或几种）中的一种或几种，沾裹（以乳粉为原料，添加蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、食用盐、柠檬酸中的一种或几种，经熬制或不熬制）、烘烤、包装等工艺制成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，

色 泽	具有本品应有的色泽	在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气、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	≤ 25.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（仅适用于熟制坚果籽类，板栗仁除外）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5（仅适用于熟制坚果籽类，板栗仁除外）	GB 5009.227
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	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于去核枣制品、夹心红枣制品、奶枣制品。

去核枣制品：以红枣为主要原料，经清洗、去核、挑拣、烘烤、包装等工艺制成。

夹心红枣制品：以红枣为主要原料，经清洗、去核、挑拣、蒸制或不蒸制，加入熟制坚果籽类（花生仁、核桃仁、碧根果、山核桃仁、杏仁、腰果、开心果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、板栗仁、松子仁、杏仁中的一种或几种）、水果干制品（葡萄干、枸杞、桑葚干、蔓越莓干、蓝莓干、黑莓干、杨梅干、芒果干、猕猴桃干、芒果干、火龙果干、杨桃干、黄桃干、奇异果干、菠萝干、百香果干中的一种或几种）中的一种或几种，烘烤、包装等工艺制成。

奶枣制品：以红枣为主要原料，经清洗、去核、挑拣，加入或不加入熟制坚果籽类（花生仁、核桃仁、碧根果、山核桃仁、杏仁、腰果、开心果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、板栗仁、松子仁、杏仁中的一种或几种）、水果干制品（葡萄干、枸杞、桑葚干、蔓越莓干、蓝莓干、黑莓干、杨梅干、芒果干、猕猴桃干、芒果干、火龙果干、杨桃干、黄桃干、奇异果干、菠萝干、百香果干中的一种或几种）中的一种或几种，沾裹（以乳粉为原料，添加蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、食用盐、柠檬酸中的一种或几种，经熬制或不熬制）、烘烤、包装等工艺制成。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，参照相关国家标准的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南龙邦枣业有限公司