



413561S-2025

好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0006S-2025

夹心枣

2025-12-10 发布

2025-12-10 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提出并起草。

本标准起草人：赵树新、焦瑞婷、段小果、李洋。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0006S-2025（备案号：410696S-2025, 2025-03-06发布实施）。

H X N
Q B

夹心枣

1 范围

本标准规定了夹心枣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣或椰枣为主要原料，经挑选、清洗、去核、去皮或不去皮、夹心【添加花生仁（生、熟）、核桃仁（生、熟）、碧根果（生、熟）、山核桃仁（熟）、杏仁（熟）、腰果（熟）、开心果（熟）、巴旦木（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、芝麻（熟）、葵花籽仁（熟）、南瓜籽仁（生、熟）、山楂糕、葡萄干、枸杞、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、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、阿胶、生姜、桂圆、棉花糖（充气糖果）、奶皮子中的一种或多种，添加或不添加辅料乳粉、酸奶粉、血糯米、糯米、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、椰蓉、棕榈油、大豆油、玉米油、黄油、蜂蜜、奶酪、奶酪粉、奶酪酱、麦芽糊精、可可粉、抹茶粉、调味抹茶粉、茉莉花茶粉、葡萄糖、榴莲粉、饼干碎、麦芽糖醇（仅限熟制坚果及籽类夹心）、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐】，烘干、包装等工艺制成的可直接食用的夹心枣。

按原料不同，分为：花生夹心枣、核桃夹心枣、杏仁夹心枣、腰果夹心枣、开心果夹心枣、巴旦木夹心枣、黑芝麻夹心枣、黑芝麻玫瑰夹心枣、阿胶夹心枣、核桃葡萄干夹心枣、核桃山楂糕夹心枣、山核桃枸杞夹心枣、什锦夹心枣。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 核桃仁、山核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 碧根果、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 山楂糕、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、山楂干应符合 GB 14884 的规定。

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

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 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。

2.1.13 茉莉花、桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.14 阿胶、生姜、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.15 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.21 酸奶粉应符合T/CNFIA 131的规定。
- 2.1.22 椰蓉应符合NY/T 786的规定。
- 2.1.23 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.25 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.26 黄油应符合GB 15196的规定。
- 2.1.27 椰枣应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.29 棉花糖（充气糖果）应符合SB/T 10104的规定。
- 2.1.30 奶酪、奶酪粉、奶酪酱应符合GB 25192的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合GB/T 2882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.32 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.33 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.34 调味抹茶粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.35 茉莉花茶粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.36 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.37 榴莲粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.38 饼干碎应符合GB 7100的规定。
- 2.1.39 血糯米、糯米应符合GB/T 2715粮食的规定。
- 2.1.40 玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.41 奶皮子应符合 DBS15/001.2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	产品应有的性状	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，嗅其气味
色泽	具有原料相应的色泽	

气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，无哈喇味，不得有异味	，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
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
		坚果及籽类			干果、 其他	
		生干		熟制		
		坚果	籽类			
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.08	0.4	0.5	—	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤	3			—	GB 5009.229
水分， g/100g	≤	25				GB 5009.3
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg	≤	5.0【添加花生（生、熟）、其他熟制坚果、籽类的产品）】				GB 5009.22
展青霉素， μ g/kg（仅适用于添加山楂干、山楂糕的产品）	≤	20				GB 5009.185
注：※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 ^a ，CFU/g	5	2	10000	100000	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1：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
注2：a不适用于添加酸奶粉制成的产品。					

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 食品生产加工过程卫生要求

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、酸价（仅适用于坚果及籽类）、过氧化值（仅适用于坚果及籽类）、菌落总数（不适用于添加酸奶粉制成的产品）、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或椰枣为主要原料，经挑选、清洗、去核、去皮或不去皮、夹心【添加花生仁（生、熟）、核桃仁（生、熟）、碧根果（生、熟）、山核桃仁（熟）、杏仁（熟）、腰果（熟）、开心果（熟）、巴旦木（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、芝麻（熟）、葵花籽仁（熟）、南瓜籽仁（生、熟）、山楂糕、葡萄干、枸杞、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、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、阿胶、生姜、桂圆、棉花糖（充气糖果）、奶皮子中的一种或多种，添加或不添加辅料乳粉、酸奶粉、血糯米、糯米、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、椰蓉、棕榈油、大豆油、玉米油、黄油、蜂蜜、奶酪、奶酪粉、奶酪酱、麦芽糊精、可可粉、抹茶粉、调味抹茶粉、茉莉花茶粉、葡萄糖、榴莲粉、饼干碎、麦芽糖醇（仅限熟制坚果及籽类夹心）、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐】，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。

好想你健康食品股份有限公司