



413578S-2025



温县怀府天成生物科技有限公司企业标准

Q/WHS 0005S-2025

熟制红枣制品

2025-12-15 发布

2025-12-15 实施

温县怀府天成生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由温县怀府天成生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨小涛。

H N
Q B

熟制红枣制品

1 范围

本标准规定了熟制红枣制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣（经挑选、清洗、去核或不去核、去皮或不去皮）或去核红枣为原料，夹心或不夹心{以水果干（蓝莓、葡萄、桑葚、枸杞、蔓越莓、黄桃、桃、菠萝、圣女果、桂圆、草莓、苹果、山楂中的一种或几种）、坚果籽类[核桃仁、板栗仁、腰果仁、巴旦木、奇亚籽、黑芝麻中的一种或几种]、人参蜜片（人工种植五年以下）、黄精、豆类（鹰嘴豆、豌豆、赤小豆、芸豆、黑豆、黄豆、红豆、白扁豆中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加[麦芽糖醇（用于原料中水果制品、熟制坚果及籽类夹心）、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐]中的一种或者几种}，添加或不添加[枸杞、陈皮（橘皮）或粉、果蔬粉（蓝莓、葡萄、桑葚、枸杞、蔓越莓、黄桃、桃、菠萝、圣女果、桂圆、草莓、苹果、山楂、薄荷、山药、胡萝卜、紫薯、红薯、芋头、南瓜中的一种或几种）、可可粉、抹茶粉、乳粉、葡萄糖、黄精、熟地黄、地黄、人参（人工种植五年以下）、阿胶、酸枣仁、黑芝麻、铁皮石斛、党参、覆盆子、山茱萸、芡实、葛根、小蓟、水飞蓟籽油、黄芪、茯苓、肉苁蓉、重瓣红玫瑰、糯米粉、黑米粉、藜麦粉中的一种或几种]，经原料预处理（其中豆类需要经蒸煮工艺）、熟化、烘制、冷却、杀菌、包装等工艺加工制成的熟制红枣制品。

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 的规定。

2.1.3 去核红枣应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 人参蜜片应符合 GB/T 10782 的规定。

2.1.7 陈皮、重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 豆类应符合 GB 2712 的规定。

2.1.9 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.14 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.16 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

- 2.1.17 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 熟地黄、地黄应符合国家卫健委（2024 年第 4 号）公告的规定。
- 2.1.20 人参（人工种植五年以下）应符合国家卫健委 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.21 黄精、阿胶、酸枣仁、芡实、葛根、小蓟、茯苓、铁皮石斛、党参、覆盆子、山茱萸、黄芪、肉苁蓉应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.22 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 水飞蓟籽油应符合国家卫健委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.24 糯米粉、黑米粉、藜麦粉应符合 GB 2715 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，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 呈相应原料固有的气味滋味，不得有异味 | |
| 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 | ≤ 60 | GB 5009.3 |
| 过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g | 0.08（添加生干坚果的产品） | GB 5009.227 |
| | 0.4（添加生干籽类的产品） | |
| | 0.5（添加熟制坚果、籽类的产品） | |
| 酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。 | | |
| a 仅适用于添加坚果及籽类的产品。 | | |

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 | 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 |
| 霉菌, CFU/g ≤ | 50 | | | | GB 4789.15 |
| 注: 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

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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家公告的规定。

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣（经挑选、清洗、去核或不去核、去皮或不去皮）或去核红枣为原料，夹心或不夹心{以水果干（蓝莓、葡萄、桑葚、枸杞、蔓越莓、黄桃、桃、菠萝、圣女果、桂圆、草莓、苹果、山楂中的一种或几种）、坚果籽类[核桃仁、板栗仁、腰果仁、巴旦木、奇亚籽、黑芝麻中的一种或几种]、人参蜜片（人工种植五年以下）、黄精、豆类（鹰嘴豆、豌豆、赤小豆、芸豆、黑豆、黄豆、红豆、白扁豆中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加[麦芽糖醇（用于原料中水果制品、熟制坚果及籽类夹心）、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐]中的一种或者几种}，添加或不添加[枸杞、陈皮（橘皮）或粉、果蔬粉（蓝莓、葡萄、桑葚、枸杞、蔓越莓、黄桃、桃、菠萝、圣女果、桂圆、草莓、苹果、山楂、薄荷、山药、胡萝卜、紫薯、红薯、芋头、南瓜中的一种或几种）、可可粉、抹茶粉、乳粉、葡萄糖、黄精、熟地黄、地黄、人参（人工种植五年以下）、阿胶、酸枣仁、黑芝麻、铁皮石斛、党参、覆盆子、山茱萸、芡实、葛根、小蓟、水飞蓟籽油、黄芪、茯苓、肉苁蓉、重瓣红玫瑰、糯米粉、黑米粉、藜麦粉中的一种或几种]，经原料预处理（其中豆类需要经蒸煮工艺）、熟化、烘制、冷却、杀菌、包装等工艺加工制成的熟制红枣制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、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。

温县怀府天成生物科技有限公司