



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、小茴、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	
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	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。

## 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 <sup>a</sup> （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、籽类产品）	
酸 价 <sup>a</sup> （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。

<sup>a</sup> 仅适用于添加坚果及籽类的产品。

## 2.4 微生物指限量

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