



410323S-2025



河南何滋味食品科技有限公司企业标准

Q/HZW 0003S-2025

红枣夹心制品

2025-01-26 发布

2025-01-26 实施

河南何滋味食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南何滋味食品科技有限公司提出。

本标准由河南何滋味食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：何春晨。

H N

Q B

红枣夹心制品

1 范围

本标准规定了红枣夹心制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核、切条或不切条、粉碎或不粉碎、熟化，添加坚果籽仁[松子（熟）、香榧子仁（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、腰果（熟）、巴旦木（熟）、扁桃仁（熟）、碧根果（生、熟）、芝麻（生、熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、核桃（生、熟）、板栗（熟）、花生（熟）、开心果（熟）、夏威夷果（熟）、杏仁（熟）、榛子仁（熟）、榧子仁（熟）、鲍鱼果仁（熟）、亚麻籽仁（熟）、栗子仁（熟）、奇亚籽仁（熟）中的一种或几种]、水果及其制品（无花果、苹果干、李干、柠檬干、西梅干、软红薯条干、香蕉干、菠萝蜜干、榴莲干、葡萄干、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、荔枝干、草莓干、桑葚干、青梅干、乌梅干、桂圆、枸杞中的一种或几种）、蔬菜（荸荠、南瓜、甘薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、豌豆、甜玉米、百合、莲子、山药中的一种或几种）、熟制谷物杂粮及其制品（红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、黑豆、黄豆、鹰嘴豆、即食燕麦、小米、大米、燕麦、荞麦、糯米、薏麦仁、藜麦、高粱仁、黑米、血糯米、藜麦、糙米、胚芽米中的一种或几种）、果酱（外购）（梅子酱、蜜桃酱、山楂酱、蓝莓酱、火龙果酱、枇杷酱、杨梅酱、番茄酱、苹果酱、百香果酱、菠萝果酱、杏肉果酱、樱桃果酱中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加阿胶、芡实、白果、莲子、百合、火麻仁、椰子粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、鲑鱼弹性蛋白肽、大豆、蜂蜜、橙子丁、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、木糖醇、花生油、大豆油、玉米油、橄榄油、菜籽油、葵花子油、椰子油、猪油、牛油、羊油、奶油、黄油、炼乳、淡奶油、氢化植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、椰子油中的一种或几种）、人造奶油、起酥油、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的一种或几种，经原料预处理（蔬菜和杂粮需经蒸煮熟化处理）、压制、切块、烘干（熟制）、包装等工艺制成的可直接食用的红枣夹心制品。

按原料不同，分为：红枣坚果夹心制品、红枣水果夹心制品、红枣蔬菜夹心制品、红枣杂粮夹心制品、红枣什锦夹心制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 坚果籽仁应符合 GB 19300 的规定。

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

- 2.1.4 蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、无花果、苹果干、李干、柠檬干、西梅干、软红薯条干、香蕉干、菠萝蜜干、榴莲干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、菠萝干、山楂干、荔枝干、草莓干、青梅干、乌梅干应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.5 蔬菜应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、黑豆、黄豆、鹰嘴豆、即食燕麦、小米、大米、燕麦、荞麦、糯米、薏麦仁、藜麦、高粱仁、黑米、血糯米、藜麦、糙米、胚芽米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 阿胶、芡实、白果、莲子、百合、火麻仁、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.18 鳕鱼弹性蛋白肽应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.25 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.27 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.28 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.29 结晶果糖和固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.30 低聚甘露糖应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（卫计委 2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.31 海藻糖应符合 QB/T 2848 的规定。

- 2.1.32 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.34 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.35 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.36 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 桑椹干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.40 橙子丁应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.41 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.42 花生油、大豆油、玉米油、橄榄油、菜籽油、椰子油、葵花子油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 猪油、牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.44 淡奶油、奶油、黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.45 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.46 人造奶油应符合 NY 479 的规定。
- 2.1.47 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.49 氢化植物油、起酥油应符合 GB 15196 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，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
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	
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
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.08（添加生核桃仁、生碧根果的产品） 0.40（添加生芝麻的产品）	GB 5009.227

		0.80 (添加熟葵花籽仁的产品) 0.50 (添加其他熟制坚果籽类的产品)	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
水分, g/100g	≤	25	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0 (添加熟制坚果、籽类的产品)	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加山楂干的产品)	≤	25	GB 5009.185
注: ※该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加坚果籽仁的产品。			

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	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	100	1000	GB 4789.10
注1: 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、酸价（仅适用于添加坚果籽仁的产品）、过氧化值（仅适用于添加坚果籽仁的产品）、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为主要原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核、切条或不切条、粉碎或不粉碎、熟化，添加坚果籽仁[松子（熟）、香榧子仁（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、腰果（熟）、巴旦木（熟）、扁桃仁（熟）、碧根果（生、熟）、芝麻（生、熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、核桃（生、熟）、板栗（熟）、花生（熟）、开心果（熟）、夏威夷果（熟）、杏仁（熟）、榛子仁（熟）、榧子仁（熟）、鲍鱼果仁（熟）、亚麻籽仁（熟）、栗子仁（熟）、奇亚籽仁（熟）中的一种或几种]、水果及其制品（无花果、苹果干、李干、柠檬干、西梅干、软红薯条干、香蕉干、菠萝蜜干、榴莲干、葡萄干、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、荔枝干、草莓干、桑葚干、青梅干、乌梅干、桂圆、枸杞中的一种或几种）、蔬菜（荸荠、南瓜、甘薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、豌豆、甜玉米、百合、莲子、山药中的一种或几种）、熟制谷物杂粮及其制品（红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、黑豆、黄豆、鹰嘴豆、即食燕麦、小米、大米、燕麦、荞麦、糯米、薏麦仁、藜麦、高粱仁、黑米、血糯米、藜麦、糙米、胚芽米中的一种或几种）、果酱（外购）（梅子酱、蜜桃酱、山楂酱、蓝莓酱、火龙果酱、枇杷酱、杨梅酱、番茄酱、苹果酱、百香果酱、菠萝果酱、杏肉果酱、樱桃果酱中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加阿胶、芡实、白果、莲子、百合、火麻仁、椰子粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、鲑鱼弹性蛋白肽、大豆、蜂蜜、橙子丁、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、木糖醇、花生油、大豆油、玉米油、橄榄油、菜籽油、葵花子油、椰子油、猪油、牛油、羊油、奶油、黄油、炼乳、淡奶油、氢化植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、椰子油中的一种或几种）、人造奶油、起酥油、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的一种或几种，经原料预处理（蔬菜和杂粮需经蒸煮熟化处理）、压制、切块、烘干（熟制）、包装等工艺制成的可直接食用的红枣夹心制品。

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。