



410510S-2025



新郑市康达枣业有限公司企业标准

Q/XKD 0001S-2025

红枣干制品

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

新郑市康达枣业有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市康达枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张书彦、张光亚。

本标准自实施日起替代 Q/XKD 0001S-2019（备案号：413353S-2019）。

H N

Q B

红枣干制品

1 范围

本标准规定了红枣干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于红枣干制品的分装和加工。

红枣干制品（分装）是以干红枣、去核红枣（无核红枣）、去核去皮红枣、红枣圈/粒/片/丁/条、夹心枣中的单种为原料，经原料验收、挑选或不挑选、包装加工而成的红枣干制品【红枣、去核红枣（无核红枣）、去核去皮红枣、红枣圈/粒/片/丁/条、夹心枣】。

红枣干制品（加工）是以干红枣为原料，经挑选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、切制或不切制、烘干灭菌或不烘干杀菌、包装加工而成的红枣干制品【干红枣、去核红枣（无核红枣）、去核去皮红枣、红枣圈/粒/片/丁/条】。

红枣干制品（加工）（夹心枣）是以干红枣为原料，经挑选、清洗或不清洗、去皮、去核、填充【坚果籽类仁（生或熟）（核桃仁、杏仁、扁桃仁、栗子仁、腰果仁、开心果仁、芝麻仁、花生仁、巴旦木仁、碧根果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、榛子仁中的一种或几种）或其糖粘品（糖液是以白砂糖、冰糖、棉花糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、木糖醇、蜂蜜中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、奶粉、奶油、芝士粉、干酪、酸奶、酸奶粉、芝麻中的一种或几种，加入或不添加生活饮用水，经加工而成）、水果干制品（葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、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、提子干、黑加仑干中的一种或几种）中的一种或几种】、涂层或不涂层【以白砂糖、冰糖、棉花糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、木糖醇、蜂蜜、巧克力、可可粉、代可可脂、可可脂、麦芽糊精、麦芽糖浆、奶油、奶粉、芝士粉、干酪、酸奶、酸奶粉、芝麻中的多种为原料，加入或不添加生活饮用水，经加工而成的浆液】、烘干灭菌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干红枣应符合 GB/T 26150 或 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 去核红枣（无核红枣）、去核去皮红枣、红枣圈/粒/片/丁/条、夹心枣应符合 NY/T 4382 的规定。

2.1.3 坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.10 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.11 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.12 芝士粉、酸奶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.13 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.14 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 水果干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.17 巧克力、代可可脂应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.18 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.19 可可脂应符合 GB/T 20707 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
性 状	具有产品应有的性状	
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	≤ 35	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.48 (其它产品) 0.18 (仅适用于夹心枣)	GB 5009.12
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.08 (仅适用于生干坚果部分) 0.40 (仅适用于生干籽类部分) 0.80 (仅适用于熟制葵花籽部分) 0.5【仅适用于熟制坚果及籽类部分 (除葵花籽外)】	GB 5009.227
^a 镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于花生仁部分)	GB 5009.15
^a 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于花生仁部分) 5.0【仅适用于其他熟制坚果及籽部分 (除花生仁外)】	GB 5009.22
注1: a仅适用于夹心枣产品;		

注2：*铅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	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：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JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于红枣干制品的分装和加工。

红枣干制品（分装）是以干红枣、去核红枣（无核红枣）、去核去皮红枣、红枣圈/粒/片/丁/条、夹心枣中的单种为原料，经原料验收、挑选或不挑选、包装加工而成的红枣干制品【红枣、去核红枣（无核红枣）、去核去皮红枣、红枣圈/粒/片/丁/条、夹心枣】。

红枣干制品（加工）是以干红枣为原料，经挑选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、切制或不切制、烘干灭菌或不烘干杀菌、包装加工而成的红枣干制品【干红枣、去核红枣（无核红枣）、去核去皮红枣、红枣圈/粒/片/丁/条】。

红枣干制品（加工）（夹心枣）是以干红枣为原料，经挑选、清洗或不清洗、去皮、去核、填充【坚果籽类仁（生或熟）（核桃仁、杏仁、扁桃仁、栗子仁、腰果仁、开心果仁、芝麻仁、花生仁、巴旦木仁、碧根果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、榛子仁中的一种或几种）或其糖粘品（糖液是以白砂糖、冰糖、棉花糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、木糖醇、蜂蜜中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、奶粉、奶油、芝士粉、干酪、酸奶、酸奶粉、芝麻中的一种或几种，加入或不添加生活饮用水，经加工而成）、水果干制品（葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、杏干、猕猴桃干、百香果干、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、提子干、黑加仑干中的一种或几种）中的一种或几种】、涂层或不涂层【以白砂糖、冰糖、棉花糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、木糖醇、蜂蜜、巧克力、可可粉、代可可脂、可可脂、麦芽糊精、麦芽糖浆、奶油、奶粉、芝士粉、干酪、酸奶、酸奶粉、芝麻中的多种为原料，加入或不添加生活饮用水，经加工而成的浆液】、烘干灭菌、包装加工而成。

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，制定本企业标准，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。

新郑市康达枣业有限公司