



411211S-2025



郑州佳硕生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZJS 0006S-2025

熟制红枣制品

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

郑州佳硕生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州佳硕生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：万超、石丽、郑爽。

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为原料，经挑选、清洗、去核或不去核、填充或不填充[蓝莓干、葡萄干、枸杞、蔓越莓、黄桃、番茄、桂圆、核桃仁、板栗仁、腰果仁、巴旦木、鹰嘴豆、豌豆、赤小豆、芸豆、糯米、黑米、藜麦、奇亚籽（熟）、人参片（人参应人工种植5年及5年以下）、山楂粉、薄荷粉、山药粉、陈皮粉、甘草粉、酸梅粉、可可粉、抹茶粉、乳粉、葡萄糖中的一种或几种]，经熟化（高温蒸制）、烘焙、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 原料要求

- 2.1.1 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.2 蓝莓干、蔓越莓应符合GB/T 10782和GB 14884的规定。
- 2.1.3 葡萄干应符合GB/T 19586和GB 16325的规定。
- 2.1.4 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.5 黄桃、番茄应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.6 桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。
- 2.1.7 核桃仁、板栗仁、腰果仁、巴旦木应符合GB 19300的规定。
- 2.1.8 鹰嘴豆、芸豆应符合NY/T 285和GB 2715的规定。
- 2.1.9 豌豆应符合GB/T 10460和GB 2715的规定。
- 2.1.10 赤小豆应符合GB/T 10461和GB 2715的规定。
- 2.1.11 糯米、黑米、藜麦应符合GB 2715的规定。
- 2.1.12 奇亚籽应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）的规定。
- 2.1.13 人参片应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.14 山楂粉、薄荷粉符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.15 山药粉应符合GB 19640的规定。
- 2.1.16 九制陈皮粉应符合GB/T 10782的规定。
- 2.1.17 甘草粉中的甘草应符合GB/T 19618和《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。
- 2.1.18 酸梅粉应符合DBS 61/0017的规定。
- 2.1.19 可可粉应符合GB/T 20706的规定。

- 2.1.20 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 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,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
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、籽类的产品)	GB 5009.227
	≤ 0.5 (添加熟制坚果、籽类的产品)	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 【添加熟制坚果及籽类的产品】	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加山楂粉的产品)	≤ 20	GB 5009.185
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其它要求

应符合 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（仅适用于添加坚果及籽类的产品）、过氧化值（仅适用于添加坚果及籽类的产品）、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原料，经挑选、清洗、去核或不去核、填充或不填充[蓝莓干、葡萄干、枸杞、蔓越莓、黄桃、番茄、桂圆、核桃仁、板栗仁、腰果仁、巴旦木、鹰嘴豆、豌豆、赤小豆、芸豆、糯米、黑米、藜麦、奇亚籽（熟）、人参片（人参应人工种植 5 年及 5 年以下）、山楂粉、薄荷粉、山药粉、陈皮粉、甘草粉、酸梅粉、可可粉、抹茶粉、乳粉、葡萄糖中的一种或几种]，经熟化（高温蒸制）、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，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。

郑州佳硕生态农业科技有限公司