



411372S-2025



郑州嵩岳九制堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZSY 0005S-2025

熟制红枣

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

郑州嵩岳九制堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嵩岳九制堂生物科技有限公司提出。
本标准由郑州嵩岳九制堂生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：宋秋菊。

H N
Q B

熟制红枣

1 范围

本标准规定了熟制红枣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经过挑选、清洗等预处理、浸润【用水或黄酒（或米酒），或水或黄酒（或米酒）与橘皮（陈皮）、黑豆、砂仁、干姜、金银花、西洋参中的一种或几种辅料的水煮液用浸泡、喷洒等方式使红枣浸湿润透】、蒸制、干燥(或经一次以上浸润、蒸制、干燥)、晾制或不晾制、成型或不成型、包装而成熟制红枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红枣、橘皮（陈皮）、金银花、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.4 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 西洋参应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。。
- 2.1.6 生活饮用水符合 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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	≤ 35.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762和卫健委2024年第4号公告的规定。

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	10 ²	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 样品的采样和处理按 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

污染物限量应符合GB 2762的规定，食药物质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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经过挑选、清洗等预处理、浸润【用水或黄酒（或米酒），或水或黄酒（或米酒）与橘皮（陈皮）、黑豆、砂仁、干姜、金银花、西洋参中的一种或几种辅料的水煮液用浸泡、喷洒等方式使红枣浸湿润透】、蒸制、干燥(或经一次以上浸润、蒸制、干燥)、晾制或不晾制、成型或不成型、包装而成熟制红枣。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。

郑州嵩岳九制堂生物科技有限公司