



411840S-2025



郑州永胜食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0006S-2025

香酥脆枣

2025-06-18 发布

2025-06-18 实施

郑州永胜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州永胜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：常中信。

H N
Q B

香酥脆枣

1 范围

本标准规定了香酥脆枣的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、棕榈油油炸、脱油、烘干、裹制或不裹制（白砂糖、麦芽糖浆、饮用水熬制的液体）、粘或不粘芝麻、包装而成的可直接食用的香酥脆枣。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	具有该产品应有的性状	从样品中取适量，将本品倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有红枣特有的香气、无哈喇味、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	≤ 5.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：*该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	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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 的规定执行。					

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群。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，经挑选、清洗、烘干、去核、棕榈油油炸、脱油、烘干、裹制或不裹制（白砂糖、麦芽糖浆、饮用水熬制的液体）、粘或不粘芝麻、包装而成的可直接食用的香酥脆枣。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的 依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州永胜食品有限公司

H N
Q B