



412251S-2025



河南三支梅食品科技有限公司企业标准

Q/HSZM 0006S-2025

红枣制品

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南三支梅食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南三支梅食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜冬景。

H N
Q B

红枣制品

1 范围

本标准规定了红枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准中红枣制品分为：红枣片、无核红枣、夹心枣。

红枣片是以免洗红枣或红枣为原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、切片、包装等工艺制成的可直接食用的红枣片；

无核红枣是以免洗红枣或红枣为原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、包装等工艺制成的可直接食用的无核红枣。

夹心枣是以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核、去皮或不去皮、夹心【添加花生仁（生、熟）、核桃仁（生、熟）、碧根果（生、熟）、山核桃仁（熟）、杏仁（熟）、腰果（熟）、开心果（熟）、巴旦木（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、芝麻（熟）、葵花籽仁（熟）、南瓜籽仁（生、熟）、山楂糕、葡萄干、枸杞、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、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、阿胶、生姜、桂圆、棉花糖（充气糖果）中的一种或多种，添加或不添加辅料乳粉、酸奶粉、椰蓉、棕榈油、大豆油、玉米油、黄油、蜂蜜、奶酪、奶酪粉、奶酪酱、麦芽糊精、可可粉、抹茶粉、调味抹茶粉、茉莉花茶粉、葡萄糖、榴莲粉、饼干碎、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐】，烘干、包装等工艺制成的可直接食用的夹心枣。

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 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 核桃仁、山核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 碧根果、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 山楂糕、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、山楂干应符合 GB 14884 的规定。

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

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 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。

- 2.1.13 茉莉花、桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 阿胶、生姜、桂圆应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.15 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 酸奶粉应符合 T/CNFIA 131 的规定。
- 2.1.21 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.22 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 黄油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 棉花糖（充气糖果）应符合 SB/T 10104 的规定。
- 2.1.28 奶酪、奶酪粉、奶酪酱应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 2882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.31 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.32 调味抹茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.33 茉莉花茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 榴莲粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.36 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.37 免洗红枣应符合 26150 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	枣体深红色或紫红色，枣心具有原料物质应有的色泽	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温
性 状	具有该产品应有的性状	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	开水漱口，品其滋味
--------	-----------	-----------

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 ≤	28	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0. 45	GB 5009. 12
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g ≤	3. 0（仅限填充熟制坚果与籽类的产品）	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0. 5（仅限填充熟制坚果与籽类的产品）	GB 5009. 227
	0. 08(对限填充生核桃仁的产品)	
	0. 40（对限填充生花生仁的产品）	
展青霉素， μ g/kg ≤	20(对限填充苹果干、苹果脯、山楂干、山楂脯或添加山楂糕的产品)	GB 5009. 185
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5. 0（仅限填充熟制坚果与籽类的产品）	GB 5009. 22
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	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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定执行。					

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行

HN

QB

编制说明

本标准中红枣制品分为：红枣片、无核红枣、夹心枣。

红枣片是以免洗红枣或红枣为原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、切片、包装等工艺制成的可直接食用的红枣片；

无核红枣是以免洗红枣或红枣为原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、包装等工艺制成的可直接食用的无核红枣。

夹心枣是以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核、去皮或不去皮、夹心【添加花生仁（生、熟）、核桃仁（生、熟）、碧根果（生、熟）、山核桃仁（熟）、杏仁（熟）、腰果（熟）、开心果（熟）、巴旦木（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、芝麻（熟）、葵花籽仁（熟）、南瓜籽仁（生、熟）、山楂糕、葡萄干、枸杞、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、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、阿胶、生姜、桂圆、棉花糖（充气糖果）中的一种或多种，添加或不添加辅料乳粉、酸奶粉、椰蓉、棕榈油、大豆油、玉米油、黄油、蜂蜜、奶酪、奶酪粉、奶酪酱、麦芽糊精、可可粉、抹茶粉、调味抹茶粉、茉莉花茶粉、葡萄糖、榴莲粉、饼干碎、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐】，烘干、包装等工艺制成的可直接食用的夹心枣。

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，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。

河南三支梅食品科技有限公司