



412494 S-2025



好想你健康股份有限公司企业标准

Q/HXN 0049S-2025

大枣干制品（免洗）

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

好想你健康股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：李洋、赵树新、任勇、安孟杰。

本标准适用于好想你健康食品股份有限公司、沧州好想你枣业有限公司。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0049S-2024(备案号：412968S-2024，2024 年 12 月 5 日发布)。

H X N

Q B

大枣干制品（免洗）

1 范围

本标准规定了大枣干制品（免洗）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制红枣为原料，经清洗、挑选、烘干、杀菌、包装等工艺制成的免洗即食的大枣干制品。

按成品中水分含量不同分为低含水量红枣制品和高含水量红枣制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	果型饱满，大小基本均匀	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	浓香清甜、口味纯正，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	低含水量红枣制品	高含水量红枣制品	检验方法
水分，%	≤ 23	$23 < \text{水分} \leq 35$	GB 5009.3
总糖（以可食部分干物质计），%	≥ 70		GB/T 10782
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4		GB 5009.12

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

2.4 等级规格要求

红枣等级规格应符合表 3 规定。

表 3 红枣等级规格

项 目	特 级	一 级	二 级	三 级	等外果	检验方法
品 质	果肉肥厚，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。					
果型和 骏枣	果型饱满，果	果型饱满，果粒	果型饱满，果粒均	果型饱满，果粒	不在以上等	

大小		粒均匀度 $\geq 90\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 ≤ 83 粒。	均匀度 $\geq 80\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 $84 \sim 111$ 粒。	均匀度 $\geq 70\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 $112 \sim 142$ 粒。	均匀度 $\geq 60\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 $143 \sim 200$ 粒。	级内的均为等外果。	GB/T 26150
	其他红枣	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 90\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 ≤ 200 粒。	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 80\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 $201 \sim 260$ 粒。	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 70\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 $261 \sim 320$ 粒。	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 60\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 $321 \sim 370$ 粒。	不在以上等级内的均为等外果。	
损伤和缺点		无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 1% 。	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 1% 。	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 3% 。	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 3% 。	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 8% 。	

2.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.6 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》规定的方法检验。

2.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

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、净含量及允许短缺量、等级、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制红枣为原料，经清洗、挑选、烘干、杀菌、包装等工艺制成的免洗即食的大枣干制品。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。

本标准中菌落总数参照 GB 16325《食品安全国家标准 果蔬干制品》（讨论稿）制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康食品股份有限公司

H N

Q B