



412412S-2025



河南省新郑市红枣食品有限公司企业标准

Q/HXHS 0006S-2025

红枣制品

2025-08-08 发布

2025-08-08 实施

河南省新郑市红枣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省新郑市红枣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：耿新海。

本标准自实施之日起替代标准 Q/HXHS 0006S-2024。

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。

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、蒸制或不蒸制、填充或不填充熟核桃仁，裹或不裹浆液（麦芽糖浆、熟芝麻、奶油、白砂糖、乳粉中的一种或几种，混合而成），再经干燥、包装而成可直接食用的红枣制品。

按照原辅料添加不同分为：香心枣、空心枣、奶油枣、芝麻香枣、去核枣、去皮枣、蒸枣。

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 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 熟芝麻、熟花生碎、熟核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品应有的气味和滋味	
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	≤ 25.0	GB 5009.3
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用添加熟核桃仁的的产品。

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 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	50000	200000	GB 4789. 2
菌落总数 ^c ，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	1	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
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。 b 适用于使用乳粉的产品； c 不适用于使用乳粉的产品。					

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 规定。

2.6 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

应符合 GB 2761、GB 2762、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、水分、菌落总数、大肠菌群。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，经清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、蒸制或不蒸制、填充或不填充熟核桃仁，裹或不裹浆液（麦芽糖浆、熟芝麻、奶油、白砂糖、乳粉中的一种或几种，混合而成），再经干燥、包装而成可直接食用的红枣制品。

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，参照相关国家标准作为组织生产，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。

河南省新郑市红枣食品有限公司

H N
Q B