



412864S-2025



河南福垚食品有限公司企业标准

Q/HFS 0002S-2025

# 夹心红枣制品

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

河南福垚食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南福垚食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洪磊、胡彩丽、李新光、弯亚玲、李佳昊、李一正。

H N

Q B

# 夹心红枣制品

## 1 范围

本标准规定了夹心红枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经去核、免洗红枣为主要原料，经夹心【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】，再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、芝麻、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、麦芽糖醇、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐中的几种进行熬糖、拌料调味、烘干、包装等工艺制成的可直接食用的夹心红枣制品。

按原料辅料不同，可分为不同的产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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》2025 年版一部的规定。
- 2.1.15 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 酸奶粉应符合 T/CNFIA 131 的规定。
- 2.1.22 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.23 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 黄油应符合 GB 15196 的规定，
- 2.1.27 椰枣应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 棉花糖(充气糖果)应符合 SB/T 10104 的规定，
- 2.1.30 奶酪、奶酪粉、奶酪酱应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 2882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.33 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.34 调味抹茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.35 茉莉花茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 榴莲粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.38 饼干碎应符合 GB 7100 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	具有原物料特有的性状	从样品中取出 1 袋，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
色 泽	具有原料固有的色泽	
气 味、滋味	具有该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
-----	-----	------

	生干坚果	生干籽 类	熟制坚果籽 类	干果其他制 品		
水分, g/100g	≤				25	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤			3	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.08	0.4	0.5	—	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤				0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤				5.0【添加花生(生、熟)、其他熟制坚果、籽类的产 品)】	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤				20.0(仅适用于添加山楂干、山 楂糕的产品)	GB 5009.185
注:*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价(仅适用于坚果及籽类)、过氧化值(仅适用于坚果及籽类)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以经去核、免洗红枣为主要原料，经夹心【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】，再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、芝麻、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、麦芽糖醇、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐中的几种进行熬糖、拌料调味、烘干、包装等工艺制成的可直接食用的夹心红枣制品。

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，参照相关要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福垚食品有限公司