412980S-2025

好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0045S-2025

红枣夹心制品

2025-09-30 发布　　2025-09-30 实施

好想你健康食品股份有限公司 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：安孟杰、李洋、赵树新、任勇。

本标准自发布实施日起替代Q/HXN 0045S-2025（备案号：411817S-2025,2025年6月13日发布实施）。

HN QB

红枣夹心制品

1 范围

本标准规定了红枣夹心制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核、切条或不切条、粉碎或不粉碎、熟化，添加坚果籽仁[腰果（熟）、巴旦木（熟）、扁桃仁（熟）、碧根果（生、熟）、芝麻（生、熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、核桃（生、熟）、板栗（熟）、花生（熟）、开心果（熟）、夏威夷果（熟）、杏仁（熟）、榛子仁（熟）中的一种或几种]、水果及其制品（葡萄干、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、荔枝干、草莓干、桑葚干、青梅干、乌梅干、桂圆、枸杞、无花果干、椰枣中的一种或几种）、蔬菜（荸荠、南瓜、甘薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、豌豆、甜玉米、百合、莲子、山药中的一种或几种）、杂粮及其制品（红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、鹰嘴豆、即食燕麦中的一种或几种）、棉花糖（充气糖果）、黄精(熟)、肉苁蓉（熟）、黄芪（煮水）中的一种或几种，添加或不添加阿胶、芡实、椰子粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、鲣鱼弹性蛋白肽、大豆、蜂蜜、橙子丁、食用盐、白砂糖、红糖、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、奶酪粉（干酪制品）、黄油、全脂乳粉中的一种或几种，经原料预处理（蔬菜和杂粮需经蒸煮熟化处理）、压制、切块、烘干（熟制）、包装等工艺制成的可直接食用的红枣夹心制品。

按原料不同，分为：红枣坚果夹心制品、红枣水果夹心制品、红枣蔬菜夹心制品、红枣杂粮夹心制品、红枣什锦夹心制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 坚果籽仁应符合 GB 19300 的规定。

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

2.1.4 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、荔枝干、草莓干、青梅干、乌梅干、无花果干、椰枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.5 蔬菜应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、鹰嘴豆、大豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。

2.1.8 阿胶、芡实、桂圆、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.11 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合NY/T 494 的规定。

2.1.13 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.15 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。

2.1.16 桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.17 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.18 鳕鱼弹性蛋白肽应符合GB/T 29602 的规定。

2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.22 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.23 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。

2.1.24 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881 的规定。

2.1.25 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。

2.1.26 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。

2.1.27 大豆低聚糖应符合GB/T 22491 的规定。

2.1.28 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.29 结晶果糖和固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.30 低聚甘露糖应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（卫计委 2013 年第 10 号)的规定。

2.1.31 海藻糖应符合 QB/T 2848 的规定。

2.1.32 麦芽糖醇应符合 GB/T 20883和GB 15203 的规定。

2.1.33 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.34 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.35 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.36 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.38 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。

2.1.39 桑椹干应符合GB 16325的规定。

2.1.40 橙子丁应符合 GB/T 10782 的规定。

2.1.41 棉花糖（充气糖果）应符合SB/T 10104的规定。

2.1.42 黄油应符合GB 15196的规定。

2.1.43 乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.44 奶酪粉（干酪制品）应符合GB 25192的规定。

2.1.45 肉苁蓉、黄芪应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告 (2023年 第9号)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	产品应有的性状	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，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有原料相应的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，无哈喇味，不得有异味	
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
过氧化值[a]（以脂肪计），g/100g ≤	0.5（添加坚果、籽类的产品）	GB 5009.227
酸价[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3	GB 5009.229
水分，g/100g ≤	25	GB 5009.3
※铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B_1，μg/kg ≤	5.0（添加熟制坚果、籽类的产品）	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加山楂干的产品） ≤	20	GB 5009.185
注：※该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加坚果、籽类的产品。		

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：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

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 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 、GB 2763 的规定；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规 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（仅适用于添加坚果、籽类的产品）、过氧化值（仅适用于添加坚果、籽类的产品）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核、切条或不切条、粉碎或不粉碎、熟化，添加坚果籽仁[腰果（熟）、巴旦木（熟）、扁桃仁（熟）、碧根果（生、熟）、芝麻（生、熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、核桃（生、熟）、板栗（熟）、花生（熟）、开心果（熟）、夏威夷果（熟）、杏仁（熟）、榛子仁（熟）中的一种或几种]、水果及其制品（葡萄干、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、荔枝干、草莓干、桑葚干、青梅干、乌梅干、桂圆、枸杞、无花果干、椰枣中的一种或几种）、蔬菜（荸荠、南瓜、甘薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、豌豆、甜玉米、百合、莲子、山药中的一种或几种）、杂粮及其制品（红豆、赤小豆、芸豆、白扁豆、绿豆、鹰嘴豆、即食燕麦中的一种或几种）、棉花糖（充气糖果）、黄精(熟)、肉苁蓉（熟）、黄芪（煮水）中的一种或几种，添加或不添加阿胶、芡实、椰子粉、可可粉、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、重瓣红玫瑰、桂花、胶原蛋白肽、鲣鱼弹性蛋白肽、大豆、蜂蜜、橙子丁、食用盐、白砂糖、红糖、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、奶酪粉（干酪制品）、黄油、全脂乳粉中的一种或几种，经原料预处理（蔬菜和杂粮需经蒸煮熟化处理）、压制、切块、烘干（熟制）、包装等工艺制成的可直接食用的红枣夹心制品。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。

好想你健康食品股份有限公司