



410610S-2026



河南臻源汉方健康产业科技有限公司企业标准

Q/HZHJ 0004S-2026

# 夹心枣制品

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

河南臻源汉方健康产业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南臻源汉方健康产业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苗朝岩。

H N

Q B

# 夹心枣制品

## 1 范围

本标准规定了夹心枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制的红枣[去核或去皮或去皮、去核]为原料，经蒸制或不蒸制、填充{坚果籽类及其制品、果蔬干、果脯、蜜饯、地黄或熟制地黄、熟制黄精、桂圆}中的一种或几种，经蒸制或不蒸制、烘干、裹或不裹[食糖、淀粉糖、乳粉、奶油、人造奶油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、芝麻或粉、花生碎或粉、坚果籽类碎或粉、桂花、果蔬粉、重瓣红玫瑰或粉/碎、丹凤牡丹花或粉/碎、香玉牡丹花或粉/碎、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）或粉/碎、人参（人工种植5年及5年以下）粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉中的一种或几种]、包装而成的夹心枣制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 芝麻或粉、花生碎或粉、坚果籽类碎或粉、坚果籽类及其制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 桂圆、水果干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.5 蔬菜干制品应符合 GB/T 2378 的规定。
- 2.1.6 地黄应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。
- 2.1.7 熟制地黄、熟制黄精应符合本企业标准的规定。
- 2.1.8 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.12 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 炼乳粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.17 桂花、重瓣红玫瑰或粉/碎、菊花或粉/碎应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 丹凤牡丹花或粉/碎应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.19 香玉牡丹花或粉/碎应符合卫健委 2026 年第 1 号公告的规定。

2.1.20 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.21 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉应符合 GB/T 29602 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	枣状	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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	枣体深红色至紫红色，夹心具有原料物质应有的色泽	
气、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	

## 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	≤ 35	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计）, mg/g	≤ 3（坚果籽类部分）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.08（生坚果） 0.4（生籽类） 0.50（熟制坚果籽类）	GB 5009.227
展青霉素, μg/kg	≤ 50（夹心的苹果、山楂制品部分）	GB 5009.185

注：\*铅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
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。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干制的红枣[去核或去皮或去皮、去核]为原料，经蒸制或不蒸制、填充{坚果籽类及其制品、果蔬干、果脯、蜜饯、地黄或熟制地黄、熟制黄精、桂圆}中的一种或几种，经蒸制或不蒸制、烘干、裹或不裹[食糖、淀粉糖、乳粉、奶油、人造奶油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、芝麻或粉、花生碎或粉、坚果籽类碎或粉、桂花、果蔬粉、重瓣红玫瑰或粉/碎、丹凤牡丹花或粉/碎、香玉牡丹花或粉/碎、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）或粉/碎、人参（人工种植5年及5年以下）粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉中的一种或几种]、包装而成的夹心枣制品。

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，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。

河南臻源汉方健康产业科技有限公司