



411870S-2026



向疆红(河南)健康食品有限公司企业标准

Q/HXJH 0003S-2026

红枣制品

2026-07-02 发布

2026-07-02 实施

向疆红(河南)健康食品有限公司 发布

前 言

本标准由向疆红(河南)健康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛亚芳。

H N

Q B

红枣制品

1 范围

本标准规定了红枣制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、烘干、包装而成的可直接食用的红枣制品。

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 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	果形饱满，大小均匀	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	浓香清甜、口味纯正，无异味	
杂质	清洁卫生，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 (低含水量制品)	GB 5009.3
	26-35 (高含水量制品)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注:*该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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核、烘干、包装而成的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》的有关规定制定本企业标准，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。

向疆红(河南)健康食品有限公司

H N

Q B