



412113S-2026



河南怀佑堂生物科技有限公司企业标准

Q/HHYT 0001S-2026

熟制红枣制品

2026-07-23 发布

2026-07-23 实施

河南怀佑堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南怀佑堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫磊。

H N
Q B

熟制红枣制品

1 范围

本标准规定了熟制红枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣（经挑选、清洗、去核或不去核、去皮或不去皮）或去核红枣为原料，浸润或不浸润水提液[枸杞、陈皮、黄精、地黄、熟地黄、熟黄精、人参（人工种植五年以下）、阿胶、酸枣仁、铁皮石斛、党参、覆盆子、山茱萸、芡实、葛根、小蓟、黄芪、茯苓、肉苁蓉、重瓣红玫瑰中的一种或几种]，夹心或不夹心{以水果干、坚果籽类、人参蜜片（人工种植五年以下）、黄精、地黄、熟地黄、熟黄精、豆类（熟制）、谷物杂粮（熟制）中的一种或几种，刷或不刷食用植物油，添加或不添加[麦芽糖醇（用于原料中水果制品、熟制坚果及籽类夹心）、食糖、淀粉糖、食用盐]中的一种或几种}，经熟化、烘制、冷却，裹[陈皮（橘皮）或粉、果蔬粉、可可粉、抹茶粉、乳粉、食糖、淀粉糖、芝麻（黑、白）、重瓣红玫瑰、糯米粉、黑米粉、藜麦粉、谷物杂粮粉、豆类粉、莲子粉、芡实粉、薏米粉、麦冬粉、玉竹粉中的一种或几种]或不裹、包装等工艺加工制成的熟制红枣制品。

根据原辅料、工艺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 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 去核红枣应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 芝麻、坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 人参蜜片应符合 GB/T 10782 的规定。

2.1.7 黄精、地黄、陈皮（橘皮）或粉、阿胶、酸枣仁、铁皮石斛、党参、覆盆子、山茱萸、芡实、葛根、小蓟、黄芪、茯苓、肉苁蓉应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.8 重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 豆类、谷物杂粮、糯米粉、黑米粉、藜麦粉、谷物杂粮粉、豆类粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.12 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.15 果蔬粉、芡实粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.17抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.18乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19熟地黄应符合附录 B 的规定。

2.1.20熟黄精应符合附录 A 的规定。

2.1.21人参（人工种植五年以下）应符合国家卫健委 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.22食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.23莲子粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.24薏米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.25麦冬粉、玉竹粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，其所用原料应符合《中华人民共和国药典》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，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，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
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	0.08（添加生干坚果的产品）	GB 5009.227
	0.4（添加生干籽类的产品）	
	0.5（添加熟制坚果、籽类的产品）	
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

a 仅适用于添加坚果及籽类的产品。

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 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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
注：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

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; 食药物质和新食品原料的使用应符合国家公告的规定。

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

熟制黄精

1 范围

本标准规定了熟制黄精的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、{浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷洒）、蒸（炖）制、干燥或不干燥、成型}（经一次或多次上述工艺）、包装加工而成的熟制黄精。

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黄精、橘皮、砂仁应清洁、卫生、无污染。

2.1.3干姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.5米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.6黑豆应符合 GB 1352 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	片状或具有产品应有的性状	取样品一瓶置于洁净的白瓷盘中，在自然光条件下观察其性状、色泽、嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味，并检查有无外来物质。
色泽	具有相应产品特有的色泽	
气味、滋味	具有原料应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≤ 45（未干燥产品）	GB 5009.3
	30（干燥产品）	
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.7（干燥产品）	GB 5009.12
	0.29（未干燥产品）	

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
霉菌，CFU/g	≤50				GB 4789.15
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 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

附录 B

熟制地黄

1 范围

本标准规定了熟制地黄的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地黄为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、{浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷洒）、蒸（炖）制、干燥或不干燥、成型}（经一次或多次上述工艺）、包装加工而成的熟制地黄。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.7生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8地黄应符合国家卫健委（2024 年 第 4 号）公告的规定。
- 2.1.9橘皮、砂仁应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.10干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.11黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.12米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.13黑豆应符合 GB 1352 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	片状或具有产品应有的性状	取样品一瓶置于洁净的白瓷盘中，在自然光条件下观察其性状、色泽、嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味，并检查有无外来物质。
色泽	具有相应产品特有的色泽	
气味、滋味	具有原料应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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,%	45（未干燥产品） 30（干燥产品）	GB 5009.3
*铅（以Pb计）,mg/kg	0.9（以干基计）	GB 5009.12

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5（以干基计）	GB 5009.15
砷（以As计），mg/kg	≤	1.0（以干基计）	GB 5009.11
汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.2（以干基计）	GB 5009.17
注：*该指标严于国家卫健委（2024年 第4号）公告的规定。			

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
霉菌，CFU/g	≤50				GB 4789.15
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 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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，食药物质的使用应符合国家公告的规定。

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、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（经挑选、清洗、去核或不去核、去皮或不去皮）或去核红枣为原料，浸润或不浸润水提液[枸杞、陈皮、黄精、地黄、熟地黄、熟黄精、人参（人工种植五年以下）、阿胶、酸枣仁、铁皮石斛、党参、覆盆子、山茱萸、芡实、葛根、小蓟、黄芪、茯苓、肉苁蓉、重瓣红玫瑰中的一种或几种]，夹心或不夹心{以水果干、坚果籽类、人参蜜片（人工种植五年以下）、黄精、地黄、熟地黄、熟黄精、豆类（熟制）、谷物杂粮（熟制）中的一种或几种，刷或不刷食用植物油，添加或不添加[麦芽糖醇（用于原料中水果制品、熟制坚果及籽类夹心）、食糖、淀粉糖、食用盐]中的一种或几种}，经熟化、烘制、冷却，裹[陈皮（橘皮）或粉、果蔬粉、可可粉、抹茶粉、乳粉、食糖、淀粉糖、芝麻（黑、白）、重瓣红玫瑰、糯米粉、黑米粉、藜麦粉、谷物杂粮粉、豆类粉、莲子粉、芡实粉、薏米粉、麦冬粉、玉竹粉中的一种或几种]或不裹、包装等工艺加工制成的熟制红枣制品。

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，制订本企业标准，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。

河南怀佑堂生物科技有限公司