



412129S-2026



夏邑县连熙食品有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2026

即食红枣制品

2026-07-24 发布

2026-07-24 实施

夏邑县连熙食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县连熙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：连会权。

H N
Q B

即食红枣制品

1 范围

本标准规定了即食红枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于夹心红枣、裹衣红枣。

夹心红枣以红枣为原料，经挑选、分选、清洗、烘干、去核开口后夹入充气糖果、熟坚果籽仁/碎（松籽仁、榛子仁、香榧果仁、黑芝麻中的一种或几种）、果蔬粉、桂花/粉、坚果和籽类（生核桃仁或熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西瓜籽仁、熟瓜蒌子、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆中的一种或几种）、果干、果蔬脆、枸杞、果脯、巧克力、代可可脂巧克力、山楂糕、山楂条、果丹皮中的一种或几种，内包、杀菌、外包工艺制成的夹心红枣。

或**免洗红枣**为原料，去核开口后先夹入乳制品（以麦芽糖、低聚果糖、棉花糖、乳粉、食用植物油、黄油调制）或馅料【以糯米/粉（白糯米/粉、血糯米/粉、紫糯米/粉）、黑米/粉中的一种或几种为主要原料，加麦芽糖、低聚果糖、食用植物油、黄油加不加熟坚果籽仁/碎、果蔬粉、桂花/粉中的一种或几种调制】，再加入坚果仁或果干、果脯，烘干或不烘干、冷却或不冷却、蘸糖或不蘸糖（白砂糖熬制成液态）、粘或不粘熟芝麻、加或不加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、茉莉花、代代花、洛神花（玫瑰茄）中的一种或几种点缀，内包、杀菌、外包工艺制成的夹心红枣。

裹衣红枣是以免洗红枣为主要原料，经选料、去核、去皮或不去皮、开口或不开口、夹心（填充生核桃仁或熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西瓜籽仁、熟瓜蒌子、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆、果干、枸杞中的一种或几种）或不夹心，裹衣【将棉花糖、人造奶油（人造黄油）、奶油（黄油）、乳粉、炼乳、发酵乳、麦芽糖、低聚果糖、乳糖、白砂糖、红糖、蜂蜜、巧克力、代可可脂巧克力、可可粉、海藻糖中的一种或几种，添加或不添加食用盐、椰子油、食品用香精中的一种或几种，经加热成稠状】，再粘裹或不粘裹熟芝麻、乳粉、抹茶、果蔬粉、咖啡粉、咖啡饮品、饼干碎、膨化谷物碎/粉（小米、糯米、黑豆、黑米中的一种或几种）、巧克力、代可可脂巧克力、麦片、燕麦片、复合燕麦片、复合紫薯麦片、果葡糖浆、海苔、姜粉、固态复合调味料、人参粉（人工种植5年及5年以下人参，添加量不超过2.5g/100g）、党参粉、西洋参粉、黄精粉、阿胶粉、黄芪粉、

蛹虫草粉（添加量不超过 2.0g/100g）、茯苓粉、陈皮粉、芡实粉、亚麻籽粉、紫苏籽粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、葛根粉、小茴香粉、甘草粉、百合粉、鸡内金粉、薄荷粉、丁香粉、白芷粉中的一种或几种，加或不加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、茉莉花、代代花、洛神花（玫瑰茄）中的一种或几种点缀，内包、杀菌、外包工艺制成的裹衣红枣。

根据原料种类和工艺的不同分不同产品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.3 生核桃仁、熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西瓜籽仁、熟吊瓜籽仁、熟瓜蒌子、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 果蔬脆应符合 GB/T 23787 或 QB/T 2076 的规定。

2.1.5 山楂条、山楂糕、果丹皮、果脯应符合 GB 14884 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 巧克力、代可可脂巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 充气糖果应符合 SB/T 10104 的规定。

2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 果脯应符合 GB 14884 的规定。

2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.13 熟坚果籽仁/碎、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 果蔬粉应符合 GH/T 1546 的规定。

2.1.15 茉莉花、桂花、桂花粉应干净、无污染并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.16 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 糯米/粉、黑米/粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.18 玫瑰花（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。

2.1.19 洛神花（玫瑰茄）应符合原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》

（2004 年第 17 号）的规定。

2.1.20 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。

2.1.21 奶油(黄油)应符合 GB 19646 的规定。

2.1.22 人造奶油(人造黄油)应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.23 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.24 食用植物油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.25 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.26 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。

2.1.27 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

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

2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.31 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.32 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。

2.1.33 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。

2.1.34 食品用香精应符合 GB 31644 的规定。

2.1.35 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.36 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.37 咖啡饮品应符合 GB 7101 的规定。

2.1.38 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。

2.1.39 膨化谷物碎/粉应符合 GB 17401 的规定。

2.1.40 麦片、燕麦片、复合燕麦片、复合紫薯麦片应符合 QB/T 2762 的规定。

2.1.41 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.42 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.43 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.44 固态复合调味料（粉）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.45 金银花、菊花、代代花应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.46 人参粉、黄精粉、阿胶粉、蛹虫草粉、茯苓粉、陈皮粉、芡实粉、亚麻籽粉、紫苏籽粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、葛根粉、小茴香粉、甘草粉、百合粉、鸡内金粉、薄荷粉、丁香粉、白芷粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.47 果干应符合 GB 16325 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	取适量样品，倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无其他异味	
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	≤	35.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.08(仅适用于产品中的生核桃仁)	GB 5009.227
		0.80(仅适用于产品中的熟葵花籽仁)	
		0.5(仅适用于产品中除熟板栗仁、熟葵花籽仁外的熟坚果籽类)	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3(仅适用于产品中除熟板栗仁外的坚果籽类)	GB 5009.229
展青霉素, μg/kg	≤	20(仅适用于添加山楂制品、苹果制品的产品)	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0(适用于产品中的其他坚果籽类)	GB 5009.22
		20.0(仅适用于产品中的熟花生仁)	
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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
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 ≤	150				GB 4789. 15
注1： ^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

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。

编制说明

本标准适用于夹心红枣、裹衣红枣。

夹心红枣以红枣为原料，经挑选、分选、清洗、烘干、去核开口后夹入充气糖果、熟坚果籽仁/碎（松籽仁、榛子仁、香榧果仁、黑芝麻中的一种或几种）、果蔬粉、桂花/粉、坚果和籽类（生核桃仁或熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西瓜籽仁、熟瓜蒌子、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆中的一种或几种）、果干、果蔬脆、枸杞、果脯、巧克力、代可可脂巧克力、山楂糕、山楂条、果丹皮中的一种或几种，内包、杀菌、外包工艺制成的夹心红枣。

或**免洗红枣**为原料，去核开口后先夹入乳制品（以麦芽糖、低聚果糖、棉花糖、乳粉、食用植物油、黄油调制）或馅料【以糯米/粉（白糯米/粉、血糯米/粉、紫糯米/粉）、黑米/粉中的一种或几种为主要原料，加麦芽糖、低聚果糖、食用植物油、黄油加不加熟坚果籽仁/碎、果蔬粉、桂花/粉中的一种或几种调制】，再加入坚果仁或果干、果脯，烘干或不烘干、冷却或不冷却、蘸糖或不蘸糖（白砂糖熬制成液态）、粘或不粘熟芝麻、加或不加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、茉莉花、代代花、洛神花（玫瑰茄）中的一种或几种点缀，内包、杀菌、外包工艺制成的夹心红枣。

裹衣红枣是以免洗红枣为主要原料，经选料、去核、去皮或不去皮、开口或不开口、夹心（填充生核桃仁或熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西瓜籽仁、熟瓜蒌子、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆、果干、枸杞中的一种或几种）或不夹心，裹衣【将棉花糖、人造奶油（人造黄油）、奶油（黄油）、乳粉、炼乳、发酵乳、麦芽糖、低聚果糖、乳糖、白砂糖、红糖、蜂蜜、巧克力、代可可脂巧克力、可可粉、海藻糖中的一种或几种，添加或不添加食用盐、椰子油、食品用香精中的一种或几种，经加热成稠状】，再粘裹或不粘裹熟芝麻、乳粉、抹茶、果蔬粉、咖啡粉、咖啡饮品、饼干碎、膨化谷物碎/粉（小米、糯米、黑豆、黑米中的一种或几种）、巧克力、代可可脂巧克力、麦片、燕麦片、复合燕麦片、复合紫薯麦片、果葡糖浆、海苔、姜粉、固态复合调味料、人参粉（人工种植5年及5年以下人参，添加量不超过2.5g/100g）、党参粉、西洋参粉、黄精粉、阿胶粉、黄芪粉、蛹虫草粉（添加量不超过2.0g/100g）、茯苓粉、陈皮粉、芡实粉、亚麻籽粉、紫苏籽粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、葛根粉、小茴香粉、甘草粉、百合粉、鸡内金粉、薄荷粉、丁香粉、白芷粉中的一种或几种，加或不加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、茉莉花、代代花、洛神花（玫瑰茄）中的一种或几种点缀，内包、杀菌、外包工艺制成的裹衣红枣。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县连熙食品有限公司

H N
Q B