



412442S-2026

好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0042S-2026

熟制红枣制品

2026-08-24 发布

2026-08-24 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：徐娟、李洋、赵树新、任勇。

本标准自发布实施日起替代Q/HXN 0042S-2025（备案号：413700S-2025, 2025-12-23发布实施）。

H X 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、去核或不去核、去皮或不去皮、夹心或不夹心{[蓝莓干、葡萄干、桑葚干、枸杞、蔓越莓、黄桃、番茄、桂圆、核桃仁、板栗仁、腰果仁、巴旦木、奇亚籽（熟）、人参蜜片（人工种植五年以下）、红参蜜片、黄精、桑葚粉、黑芝麻、豆类（鹰嘴豆、豌豆、赤小豆、芸豆）]中的一种或几种，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）、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐]中的一种或者几种}，粘裹或不粘裹[枸杞粉、山楂粉、薄荷粉、山药粉、陈皮粉、可可粉、抹茶粉、乳粉、葡萄糖、桑葚粉、黑枸杞粉、水飞蓟籽油、重瓣红玫瑰、糯米粉、黑米粉、藜麦粉、阿胶粉、圆苞车前子壳粉、百合粉、藕粉、黑芝麻粉、紫薯粉、桂花、桂花粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、橄榄油、棕榈油、山茶油、大豆油中的一种或几种]，浸泡或不浸泡【用黄酒或（用黄精、熟地黄、地黄、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、陈皮（橘皮）、红参、肉桂、甘草中的一种或几种，加水浸泡或煮制）】，经原料预处理（其中豆类需要经蒸煮工艺）、熟化、烘制、冷却、杀菌、包装等工艺加工制成的熟制红枣制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 蓝莓干、蔓越莓应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

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

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 黄桃、番茄、桂花应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 桂圆应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.7 核桃仁、板栗仁、腰果仁、巴旦木、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 鹰嘴豆、芸豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 赤小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 糯米粉、黑米粉、藜麦粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.12 奇亚籽、圆苞车前子壳粉应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.13 人参蜜片、红参蜜片应符合 GB/T 10782 的规定。

2.1.14 山楂粉、薄荷粉符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.15 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.16 陈皮粉应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.22 桑葚粉、黑枸杞粉应符合 GH/T1456 的规定。
- 2.1.23 熟地黄应符合《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年第 4 号）》的规定。
- 2.1.24 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告(2012 年第 17 号)》的规定。
- 2.1.25 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、地黄、肉苁蓉、黄精、陈皮（橘皮）、红参、肉桂、甘草、阿胶粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.26 水飞蓟籽油应符合 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》以及卫生部《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）》的规定。
- 2.1.27 桑葚干应符合GB 14884的规定。
- 2.1.28 重瓣红玫瑰、桂花粉应符合GH/T 1091的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖浆应符合GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB 2721的规定。
- 2.1.34 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.35 藕粉、紫薯粉应符合GB/T 1456的规定。
- 2.1.36 黑芝麻粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.37 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.38 低聚异麦芽糖应符合GB/T 23528.4的规定。
- 2.1.39 橄榄油、棕榈油、山茶油、大豆油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.40 百合粉应符合GB 31637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，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
水分，g/100g	≤ 30	GB 5009.3
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	0.08（添加生干坚果、籽类的产品）	GB 5009.227
	0.5（添加熟制坚果、籽类的产品）	
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	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	1000	10000	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
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

应符合 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（仅适用于添加坚果及籽类的产品）、过氧化值（仅适用于添加坚果及籽类的产品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核或不去核、去皮或不去皮、夹心或不夹心{[蓝莓干、葡萄干、桑葚干、枸杞、蔓越莓、黄桃、番茄、桂圆、核桃仁、板栗仁、腰果仁、巴旦木、奇亚籽（熟）、人参蜜片（人工种植五年以下）、红参蜜片、黄精、桑葚粉、黑芝麻、豆类（鹰嘴豆、豌豆、赤小豆、芸豆）]中的一种或几种，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）、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐]中的一种或者几种}，粘裹或不粘裹[枸杞粉、山楂粉、薄荷粉、山药粉、陈皮粉、可可粉、抹茶粉、乳粉、葡萄糖、桑葚粉、黑枸杞粉、水飞蓟籽油、重瓣红玫瑰、糯米粉、黑米粉、藜麦粉、阿胶粉、圆苞车前子壳粉、百合粉、藕粉、黑芝麻粉、紫薯粉、桂花、桂花粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、橄榄油、棕榈油、山茶油、大豆油中的一种或几种]，浸泡或不浸泡【用黄酒或（用黄精、熟地黄、地黄、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、陈皮（橘皮）、红参、肉桂、甘草中的一种或几种，加水浸泡或煮制）】，经原料预处理（其中豆类需要经蒸煮工艺）、熟化、烘制、冷却、杀菌、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