



412488S-2026



新郑市歌润食品有限公司企业标准

Q/XGRS 0001S-2026

红枣干制品

2026-08-27 发布

2026-08-27 实施

新郑市歌润食品有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市歌润食品有限公司提出。

本标准由新郑市歌润食品有限公司起草。

本标准起草人：宰玉峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/XGRS 0001S—2021。

H N
Q B

红枣干制品

1 范围

本标准规定了红枣干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核或不去核、去皮或不去皮、切制或不切制、烘干、分拣，填充或不填充核桃仁（生或熟）、巴旦木（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）、花生仁（熟）中的一种或几种，粘裹或不粘裹麦芽糖浆、芝麻（熟），经包装、加工而成的即食红枣干制品。

按原料工艺不同可分为：即食红枣、去核红枣、枣夹核桃、红枣圈、红枣粒、红枣片、红枣丁、红枣条、去核去皮枣、芝麻枣、红枣坚果夹心制品。

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 核桃仁（生或熟）、花生仁（熟）、芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 腰果（熟）应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 杏仁（熟）应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 巴旦木（熟）应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取100g样品，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	固体，具有该产品特有的性状	
气、滋味	具有该产品应有的气滋味,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	≤ 35.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	0.4(其他)	GB 5009.12
	0.18 (适用于使用坚果籽类的产品)	

酸价 ^a (以脂肪计) (KOH)，mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)，g/100g	≤	0.08（生核桃仁）	GB 5009.227
		0.5（熟制坚果籽类）	
a 仅对花生仁、核桃仁、巴旦木、腰果、杏仁、芝麻进行检验。			
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 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

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：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为原料，经挑选、清洗、去核或不去核、去皮或不去皮、切制或不切制、烘干、分拣，填充或不填充核桃仁（生或熟）、巴旦木（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）、花生仁（熟）中的一种或几种，粘裹或不粘裹麦芽糖浆、芝麻（熟），经包装、加工而成的即食红枣干制品。

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。

新郑市歌润食品有限公司