



412284 S-2026



温县正源斋食品有限公司企业标准

Q/ZYZS 0004S-2026

熟制红枣及其制品

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

温县正源斋食品有限公司 发布

前 言

本标准由温县正源斋食品有限公司提出。

本标准由温县正源斋食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王亚鹏。

H N

Q B

熟制红枣及其制品

1 范围

本标准规定了熟制红枣及其制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经过预处理、清洗、浸润[用黄酒(或米酒)、水或黄酒(或米酒)与橘皮、黑豆、砂仁、党参、干姜、红糖中的一种或几种辅料的水煮液，用浸泡或喷洒方式，使红枣浸透]或不浸润、蒸制、干燥或不干燥、晾制或不晾制、成型或不成型、包装而成的可即食熟制红枣。

也可在经前述工艺制成的可即食熟制红枣中，夹入或添加熟怀地黄、熟黄精、熟肉苁蓉（荒漠）、核桃仁(生、熟)、巴旦木仁(熟)、葵花籽仁(熟)、花生仁(熟)、杏仁(熟)、红薯(熟)、黑芝麻、山药、山药粉、山楂干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、葡萄干、苹果干、香蕉干、外购食品馅料（果蔬类馅料、馅料、莲蓉类馅料、豆蓉（沙）类馅料、栗蓉类馅料、杂蓉类馅料中的一种或几种)中的一种或几种，经成型或混合、包装而成的即食熟制红枣制品。

2 要求

2.1 原料要求

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 黑豆、橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.4 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。

2.1.5 黄酒应符合GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.6 米酒应符合GB 2758 的规定。

2.1.7 熟怀地黄、熟肉苁蓉（荒漠）应符合《中华人民共和国药典》一部、国家卫健委相关食药物质公告的规定。

2.1.8 熟制黄精应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.9 核桃仁（生、熟）、巴旦木仁（熟）、葵花籽仁（熟）、花生仁（熟）、杏仁（熟）、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.11 山楂干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、苹果干、葡萄干、香蕉干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.12 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.13 党参、肉苁蓉（荒漠）应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.14 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.15 红薯（熟）应无污染、无霉变、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 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	取样品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, %	$\leq$ 50（未干燥产品） $\leq$ 35（干燥产品）	GB 5009.3
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	$\leq$ 0.08（添加生干坚果的产品） $\leq$ 0.5（添加熟制坚果、籽类的产品） $\leq$ 0.25（添加含脂肪食品馅料的产品）	GB 5009.227
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	$\leq$ 3	GB 5009.229
*铅（以Pb计），mg/kg	$\leq$ 0.18	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	$\leq$ 20（仅适用于添加山楂干、苹果干的产品）	GB 5009.185
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅适用于含坚果、籽类、含脂肪食品馅料的产品。		

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 ^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	$\leq$	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
注：a 样品的采样和处理，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

食品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

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相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经过预处理、清洗、浸润[用黄酒(或米酒)、水或黄酒(或米酒)与橘皮、黑豆、砂仁、党参、干姜、红糖中的一种或几种辅料的水煮液，用浸泡或喷洒方式，使红枣浸透]或不浸润、蒸制、干燥或不干燥、晾制或不晾制、成型或不成型、包装而成的可即食熟制红枣。

也可在经前述工艺制成的可即食熟制红枣中，夹入或添加熟怀地黄、熟黄精、熟肉苁蓉（荒漠）、核桃仁(生、熟)、巴旦木仁(熟)、葵花籽仁(熟)、花生仁(熟)、杏仁(熟)、红薯(熟)、黑芝麻、山药、山药粉、山楂干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、葡萄干、苹果干、香蕉干、外购食品馅料（果蔬类馅料馅料、莲蓉类馅料、豆蓉（沙）类馅料、栗蓉类馅料、杂蓉类馅料中的一种或几种)中的一种或几种，经成型或混合、包装而成的即食熟制红枣制品。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

温县正源斋食品有限公司