



412303S-2026

焦作市农友生物科技有限公司企业标准

Q/JZNY 0006S-2026

熟制红枣及其制品

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

焦作市农友生物科技有限公司 发布

前 言

本标准提出单位：焦作市农友生物科技有限公司。

本标准起草单位：焦作市农友生物科技有限公司。

本标准替代Q/JZNY 0006S-2026（备案号411525S-2026）。

本标准主要起草人：顾永胜。

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，经挑选、清洗、去核或不去核、浸润[用黄酒(或米酒)、水或黄酒(或米酒)与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液，用浸泡或喷洒等方式使红枣浸湿润透]或不浸润、蒸制、干燥或不干燥(或经一次以上浸润或不浸润、熟制、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，夹入或放入熟制地黄、熟制黄精、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、山楂干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、葡萄干、苹果干、香蕉干、外购食品馅料中的一种或几种，经成型或不成型、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 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 熟制地黄应符合 Q/JZNY 0009S(焦作市农友生物科技有限公司企业标准)的规定。

2.1.7 熟制黄精应符合 Q/JZNY 0010S(焦作市农友生物科技有限公司企业标准)的规定。

2.1.8 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。

2.1.9 山楂干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、苹果干、香蕉干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

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

2.1.11 食品馅料应符合 GB/T 21270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, %	≤ 60（未干燥产品）	GB 5009.3
	35（干燥产品）	
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
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。 a 仅适用于含坚果、籽类、含脂肪食品馅料的产品。 b 仅适用于添加山楂、苹果的产品。		

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	≤	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

应符合 GB 2761、GB 2762、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

出厂检验项目为：感官、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。

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、浸润[用黄酒(或米酒)、水或黄酒(或米酒)与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液，用浸泡或喷洒等方式使红枣浸湿润透]或不浸润、蒸制、干燥或不干燥(或经一次以上浸润或不浸润、熟制、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，夹入或放入熟制地黄、熟制黄精、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、山楂干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、葡萄干、苹果干、香蕉干、外购食品馅料中的一种或几种，经成型或不成型、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。

焦作市农友生物科技有限公司