



412784S-2026



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0005S-2026

糯香枣（去皮去核红枣）

2026-09-20 发布

2026-09-20 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：李洋、周玲。

H N
Q B

糯香枣（去皮去核红枣）

1 范围

本标准规定了糯香枣（去皮去核红枣）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、一次烘干、去核、去皮、二次烘干、杀菌、包装而成的口感软糯香甜可直接食用的糯香枣（去皮去核红枣）。

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 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
性状	果型饱满，大小基本均匀	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	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	浓香清甜、口味纯正，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	≤ 30	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

2.4 等级规格要求

去皮去核红枣等级规格应符合表 3 的规定。

表 3 糯香枣（去皮去核枣）等级规格

等	指 标	检验方法
---	-----	------

级	果型和大小	品 质	损伤和缺点	
超 特	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 ≤ 200 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 0.5%。	GB/T 26150
特 级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 201~250 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 1%。	
一 级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 249~333 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 2%。	

2.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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	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
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

2.6 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。

2.7 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、等级、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。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、一次烘干、去核、去皮、二次烘干、杀菌、包装而成的口感软糯香甜可直接食用的糯香枣（去皮去核红枣）。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》的规定，参照GB 16325《干果食品卫生标准》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

H N
Q B