



410658S-2024



河南省佰俏源健康生物产业有限公司企业标准

Q/HBS 0002S-2024

红枣制品

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

河南省佰俏源健康生物产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省佰俏源健康生物产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王聚宝、王环平。

H N

Q B

红枣制品

1 范围

本标准规定了红枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为主要原料，经去核、蒸制或不蒸制，加入或不加入熟制坚果籽类（花生仁、核桃仁、碧根果、山核桃仁、杏仁、腰果、开心果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、板栗仁、松子仁、杏仁中的一种或几种）、山楂糕、水果干制品（葡萄干、枸杞、桑葚干、海棠果干、蔓越莓干、话梅干、金桔干、蓝莓干、黑莓干、杨梅干、芒果干、猕猴桃干、芒果干、枇杷干、无花果干、芦柑干、榴莲干、火龙果干、脐橙干、李子干、杨桃干、百香果干、黄桃干、奇异果干、菠萝干、山楂干、柿饼干、圣女果干、百香果干、水蜜桃干、桂圆干、黄桃干中的一种或几种）、蜜枣、红薯干、紫薯干中的一种或几种，沾裹或不沾裹（蜂蜜、麦芽糖、棉花糖、乳粉、黄油、芝士粉、食用盐中的一种或几种，经熬制或不熬制）、干燥或不干燥、压制或不压制、切割或不切割、包装等工艺制成的红枣制品。

根据原料不同可分为：红枣夹核桃、红枣坚果夹心制品、红枣水果夹心制品、红枣什锦夹心制品、红枣派、奶枣制品。

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 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 山楂糕应符合 SB/T 10057 的规定。
- 2.1.4 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.5 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.6 红薯干、紫薯干应符合 NY/T 708 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 棉花糖应符合 SB/T 10104 和 GB 17399 的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.12 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 50g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 25.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于熟制坚果籽类, 板栗仁除外)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5 (仅适用于熟制坚果籽类, 板栗仁除外)	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅限于添加山楂糕和山楂干产品的检验。		

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	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

红枣制品是以红枣为主要原料，经去核、蒸制或不蒸制，加入或不加入熟制坚果籽类（花生仁、核桃仁、碧根果、山核桃仁、杏仁、腰果、开心果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁、板栗仁、松子仁、杏仁中的一种或几种）、山楂糕、水果干制品（葡萄干、枸杞、桑葚干、海棠果干、蔓越莓干、话梅干、金桔干、蓝莓干、黑莓干、杨梅干、芒果干、猕猴桃干、芒果干、枇杷干、无花果干、芦柑干、榴莲干、火龙果干、脐橙干、李子干、杨桃干、百香果干、黄桃干、奇异果干、菠萝干、山楂干、柿饼干、圣女果干、百香果干、水蜜桃干、桂圆干、黄桃干中的一种或几种）、蜜枣、红薯干、紫薯干中的一种或几种，沾裹或不沾裹（蜂蜜、麦芽糖、棉花糖、乳粉、黄油、芝士粉、食用盐中的一种或几种，经熬制或不熬制）、干燥或不干燥、压制或不压制、切割或不切割、包装等工艺制成的红枣制品。

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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省佰俏源健康生物产业有限公司

QB