



412953S-2017



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0016S-2017

---

# 红枣粉

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

---

好想你健康食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0016S-2016。

本标准与 Q/HXN 0016S-2016 相比，主要变化如下：

- 企业名称由“好想你枣业股份有限公司”变更为“好想你健康食品股份有限公司”；
- 更新了规范性引用文件；
- 更新了微生物指标；

H X N  
Q B

# 红枣粉

## 1 范围

本标准规定了红枣粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核、烘干、粉碎后添加或不添加白砂糖、葡萄糖、油菜花粉、柠檬酸、羧甲基纤维素钠，造粒或不造粒、包装而成的冲调后食用的红枣粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 油菜花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	试验方法
性 状	粉末状、颗粒状	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外观、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	淡黄色	
气、滋味	枣香味，原料物质应有的气味与滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

### 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	≤ 10.0	GB 5009.3

总糖, g/100g	≥	60.0	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: ※该项指标严于食品安全国家标准规定。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目		采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	100	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	100	1000	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/g	≤	50				GB 4789.15
a采样方案应符合GB 4789.1的规定。						

## 2.5 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。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、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

红枣粉以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核、烘干、粉碎后添加或不添加白砂糖、葡萄糖、油菜花粉、柠檬酸、羧甲基纤维素钠，造粒或不造粒、包装而成，冲调后食用。

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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

好想你健康股份有限公司

2017年11月09日

Q B