



413241S-2025



河南景灿枣业有限公司企业标准

Q/HJCZ 0006S-2025

夹心枣

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

河南景灿枣业有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南景灿枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李燕豪、李艳丽。

H N

Q B

夹心枣

1 范围

本标准规定了夹心枣的分类、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、烘干、去核、去皮或不去皮，填充山楂条、山楂糕、乳酪、猕猴桃干、山药、熟地黄、熟制地黄、葡萄干、花生仁（熟）、核桃仁（生或熟）、巴达木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）中的一种或几种，蒸或不蒸、裹或不裹浆液（巧克力、低聚异麦芽糖、棉花糖、麦芽糖、奶粉、山药粉中的一种或几种，混合而成），直接包装或加仁后挤压、裁边成型后包装而成的可直接食用的夹心枣。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 花生仁（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 腰果（熟）应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 杏仁（熟）应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 巴旦木仁（熟）应符合 SB/T 10673 和 GB19300 的规定。
- 2.1.6 核桃仁（熟）应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 核桃仁（生）应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.9 猕猴桃干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.10 山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 山楂条、山楂糕应符合 GB/T 31318 的规定。
- 2.1.12 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.16 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 乳酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.18 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 熟地黄应符合国家卫生健康委员会《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年 第 4 号）和《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定。
- 2.1.21 熟制地黄应符合熟制地黄应符合 Q/HZHJ 0003S(见附录 A)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	样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品混合后应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的香气和滋味，无哈喇味、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 (未裹浆液的产品) 35 (裹浆液的产品)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.08 (生核桃仁)	GB 5009.227
	0.5 (熟制坚果籽类)	
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (适用于含山楂条、糕的产品)	GB 5009.185
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20.0 (适用于花生仁)	GB 5009.22
	5.0 (适用于核桃仁、巴达木仁、腰果、杏仁)	
a 仅对花生仁、核桃仁、巴达木仁、腰果、杏仁进行检验。 b 适用于含有杏仁的产品。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 ^b , CFU/g	5	2	50000	200000	GB 4789.2
菌落总数 ^c , 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

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
<p>a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定;</p> <p>b 适用于使用乳粉、乳酪的产品;</p> <p>c 不适用于使用乳粉、乳酪的产品。</p> <p>微生物限量适用于混合检验。</p>					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



411454S-2025



河南臻源汉方健康产业科技有限公司企业标准

Q/HZHJ 0003S-2025

熟制地黄

2025-05-09 发布

2025-05-09 实施

河南臻源汉方健康产业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南臻源汉方健康产业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔令杰。

本标准替代Q/HZHJ 0003S-2025（410067S-2025）。

熟制地黄

1 范围

本标准规定了熟制地黄的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地黄为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷酒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷酒）、蒸制或炖制、干燥、包装加工而成的熟制地黄。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 地黄应符合《中华人民共和国药典》2020 年版和国家卫健委（2024 年 第 4 号）公告的规定。
- 2.1.3 橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 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 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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	片状或具有产品应有的性状	取样品一瓶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, %	≤ 35	GB 5009.3
灰分, %	≤ 6.0	GB 5009.4
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.9（以干基计）	GB 5009.12
镉（以Cd计）, mg/kg	≤ 0.5（以干基计）	GB 5009.15

H N

Q B

砷 (以As计), mg/kg	≤	1.0 (以干基计)	GB 5009.11
-----------------	---	------------	------------

Q/HZJ 0003S-2025

砷 (以As计), mg/kg	≤	1.0 (以干基计)	GB 5009.11
汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.2 (以干基计)	GB 5009.17
注: *该指标严于国家卫健委 (2024年 第4号) 公告的规定。			

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
a 样品的采样及处理按 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HZHJ 0003S-2025

编制说明

本标准适用于以地黄为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷酒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷酒）、蒸制或炖制、干燥、包装加工而成的熟制地黄。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家卫健委（2024年 第4号）公告的规定。

河南臻源汉方健康产业科技有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、去皮或不去皮，填充山楂条、山楂糕、乳酪、猕猴桃干、山药、熟地黄、熟制地黄、葡萄干、花生仁（熟）、核桃仁（生或熟）、巴达木仁（熟）、腰果（熟）、杏仁（熟）中的一种或几种，蒸或不蒸、裹或不裹浆液（巧克力、低聚异麦芽糖、棉花糖、麦芽糖、奶粉、山药粉中的一种或几种，混合而成），直接包装或加仁后挤压、裁边成型后包装而成的可直接食用的夹心枣。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。

河南景灿枣业有限公司

Q B