



413490S-2025



夏邑县强龙食品有限公司企业标准

Q/XQLS 0005S-2025

即食红枣制品

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

夏邑县强龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县强龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：许杏杏、岳建波。

本标准自发布实施日起替代 Q/XQLS 0005S-2025(备案号：413245S-2025)。

H N

Q B

即食红枣制品

1 范围

本标准规定了即食红枣制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以免洗红枣为原料，经去核，填充核桃仁(熟)、葡萄干、腰果仁(熟)、花生仁(熟)、芝麻(熟)、板栗仁(熟)、巴旦木仁(熟)、山楂条、枸杞、提子干、猕猴桃干中的一种或几种，经包装而成的即食夹心枣红枣制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 核桃仁(生)、腰果仁(熟)、花生仁(熟)、板栗仁(熟)、巴旦木仁(熟)应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 芝麻(熟)应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 葡萄干、提子干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 山楂条、猕猴桃干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	枣体深红色，色泽鲜亮一致	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无其他异味	
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	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3【仅适用于产品中除板栗仁(熟)外的坚果籽类】	GB 5009.229

过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.50【仅适用于产品中除板栗仁(熟)外的熟坚果籽类】	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20【仅适用于产品中的花生仁(熟)】 5(适用于产品中的其他坚果籽类)	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤	50(仅适用于产品中的山楂条)	GB 5009.185
注: *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, 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平板计数法
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 和 GB 4789.46 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以免洗红枣为原料，经去核，填充核桃仁(熟)、葡萄干、腰果仁(熟)、花生仁(熟)、芝麻(熟)、板栗仁(熟)、巴旦木仁(熟)、山楂条、枸杞、提子干、猕猴桃干中的一种或几种，经包装而成的即食夹心枣红枣制品。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，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。

夏邑县强龙食品有限公司

H N

Q B