



412646S-2025



湍之源农业（河南省）有限责任公司企业标准

Q/TZY 0011S-2025

熟制红枣制品

2025-09-03 发布

2025-09-03 实施

湍之源农业（河南省）有限责任公司 发布

前 言

本标准由湍之源农业（河南省）有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘起栓。

H N

Q B

熟制红枣制品

1 范围

本标准规定了熟制红枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核或不去核，填充或不填充蜂蜜、黄精，经反复蒸、晒（烘干）、包装等工艺制成的即食熟制红枣制品。

根据加工工艺不同产品可分为：熟制红枣、熟制黄精枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 黄精应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 生产用水符合 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	具有该产品特有的性状	从混合均匀的样品中取出适量，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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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)	≤ 35	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*该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 中的平板计数法
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
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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

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

出厂检验项目包括：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。

QB

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核或不去核，填充或不填充蜂蜜、黄精，经反复蒸、晒（烘干）、包装等工艺制成的即食熟制红枣制品。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。

湍之源农业（河南省）有限责任公司

H N

Q B