



4 10720S-2026



向疆红(河南)健康食品有限公司企业标准

Q/HXJH 0001S-2026

红枣制品

2026-03-30 发布

2026-03-30 实施

向疆红(河南)健康食品有限公司 发布

前 言

本标准由向疆红(河南)健康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛亚芳。

H N

Q B

红枣制品

1 范围

本标准规定了红枣制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以下两种方法制作的红枣制品。

以红枣（经挑选、清洗、去核）或去核红枣为主要原料，分切或不分切、夹心【以坚果与籽类、水果或其干制品、人参（人工种植五年以下）、黄精、地黄、肉苁蓉、桂圆、枸杞、芡实、谷物、杂粮、豆类、山楂糕中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖浆、食糖、蜂蜜、食用盐、果蔬粉、生姜、阿胶、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、棉花糖（充气糖果）、奶皮子、乳粉、酸奶粉、食用淀粉、食用植物油、黄油、奶酪、奶酪粉、奶酪酱、麦芽糊精、可可粉、抹茶粉、调味抹茶粉、茉莉花茶粉、饼干碎、糯米粉、黑麦粉、藜麦粉中的一种或几种，经预处理、熟制或不熟制】、烘焙、冷却、包装等工艺加工制成的红枣制品。

以红枣（经挑选、清洗、去核）或去核红枣为主要原料，添加坚果与籽类、水果或其干制品、人参（人工种植五年以下）、黄精、地黄、肉苁蓉、桂圆、枸杞、芡实、谷物、杂粮、豆类、山楂糕中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖浆、食糖、蜂蜜、食用盐、果蔬粉、生姜、阿胶、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、棉花糖（充气糖果）、奶皮子、乳粉、酸奶粉、食用淀粉、食用植物油、黄油、奶酪、奶酪粉、奶酪酱、麦芽糊精、可可粉、抹茶粉、调味抹茶粉、茉莉花茶粉、饼干碎、糯米粉、黑麦粉、藜麦粉中的一种或几种，经原料预处理、分切或不分切、粉碎（磨粉）或不粉碎（不磨制）、熟化或不熟化、成型、切块或不切块、烘焙、冷却、包装等工艺加工制成的红枣制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 坚果与籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 人参（人工种植五年以下）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）。

2.1.5 阿胶、桂圆、黄精、枸杞、芡实应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 地黄应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 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）。

2.1.7 肉苁蓉应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）。

- 2.1.8 水果、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、生姜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 谷物、杂粮、豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.15 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)的规定。
- 2.1.16 香玉牡丹花应符合国家卫生健康委员会关于栀子油等 22 种“三新食品”的公告 (2026 年第 1 号)的规定。
- 2.1.17 棉花糖(充气糖果)应符合 SB/T 10104 的规定。
- 2.1.18 奶皮子应符合 DBS15/001.2 的规定。
- 2.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 酸奶粉应符合 T/CNFIA 131 的规定。
- 2.1.21 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 黄油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.24 奶酪、奶酪粉、奶酪酱应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 2882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.28 调味抹茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.29 茉莉花茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.30 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.31 糯米粉、黑麦粉、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 山楂糕应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.33 饮用水应符合 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 | 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性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色泽 | 具有原料相应的色泽 | |
| 气、滋味 | 呈相应原料固有的气味滋味，无哈喇味，不得有异味 | |
| 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 | ≤ 45.0 | GB 5009.3 |
| *铅（以 Pb 计）， mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 过氧化值（以脂肪计）， g/100g | ≤ 0.08（添加生干坚果、籽类的产品） | GB 5009.227 |
| | ≤ 0.4（添加生干籽类的产品） | |
| | ≤ 0.5（添加熟制坚果、籽类的产品） | |
| 酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g | ≤ 3.0（仅适用于添加坚果及籽类仁的产品） | GB 5009.229 |

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 ^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 生产加工过程的卫生要求

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、酸价（仅适用于添加坚果、籽类的产品）、过氧化值（仅适用于添加坚果、籽类的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以下两种方法制作的红枣制品。

以红枣（经挑选、清洗、去核）或去核红枣为主要原料，分切或不分切、夹心【以坚果与籽类、水果或其干制品、人参（人工种植五年以下）、黄精、地黄、肉苁蓉、桂圆、枸杞、芡实、谷物、杂粮、豆类、山楂糕中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖浆、食糖、蜂蜜、食用盐、果蔬粉、生姜、阿胶、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、棉花糖（充气糖果）、奶皮子、乳粉、酸奶粉、食用淀粉、食用植物油、黄油、奶酪、奶酪粉、奶酪酱、麦芽糊精、可可粉、抹茶粉、调味抹茶粉、茉莉花茶粉、饼干碎、糯米粉、黑麦粉、藜麦粉中的一种或几种，经预处理、熟制或不熟制】、烘焙、冷却、包装等工艺加工制成的红枣制品。

以红枣（经挑选、清洗、去核）或去核红枣为主要原料，添加坚果与籽类、水果或其干制品、人参（人工种植五年以下）、黄精、地黄、肉苁蓉、桂圆、枸杞、芡实、谷物、杂粮、豆类、山楂糕中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖浆、食糖、蜂蜜、食用盐、果蔬粉、生姜、阿胶、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、棉花糖（充气糖果）、奶皮子、乳粉、酸奶粉、食用淀粉、食用植物油、黄油、奶酪、奶酪粉、奶酪酱、麦芽糊精、可可粉、抹茶粉、调味抹茶粉、茉莉花茶粉、饼干碎、糯米粉、黑麦粉、藜麦粉中的一种或几种，经原料预处理、分切或不分切、粉碎（磨粉）或不粉碎（不磨制）、熟化或不熟化、成型、切块或不切块、烘焙、冷却、包装等工艺加工制成的红枣制品。

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》的有关规定制定本企业标准，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。

向疆红(河南)健康食品有限公司