



412959S-2017



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0009S-2017

---

# 枣片制品

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《标准化工作导则第一部分：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 0009S-2016。

本标准与 Q/HXN 0009S-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

# 枣片制品

## 1 范围

本标准规定了枣片制品的产品分类、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、苹果、山楂、花生为原料，经清洗、蒸煮、打浆，加入阿胶、甘草、砂仁、麦芽糖浆、白砂糖、蜜渍橙皮丁（橙皮、白砂糖、麦芽糖浆、维生素 C、柠檬酸、山梨酸钾）、大豆油、天然薄荷脑、乙基麦芽酚、果胶、大豆磷脂、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾混合、浓缩、成型、干燥、包装等工艺加工而成的均匀片状干态枣制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.3 山楂应符合 SB/T 10092 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 的规定。
- 2.1.7 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.8 大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 蜜渍橙皮丁应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.17 阿胶、甘草、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

## 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
形 状	呈片状，大小均匀	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、杂质，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	呈均匀一致的红褐色或橙红（褐）色，有光泽、半透明	
气味和滋味	具有相应原料物质应有的气味、滋味，酸甜适口、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	≤ 20.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.8
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg（仅限于花生味枣片）	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 30	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

## 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>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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》规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

## 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、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红枣、苹果、山楂、花生为原料，经清洗、蒸煮、打浆，加入阿胶、甘草、砂仁、麦芽糖浆、白砂糖、蜜渍橙皮丁（橙皮、白砂糖、麦芽糖浆、维生素 C、柠檬酸、山梨酸钾）、大豆油、天然薄荷脑、乙基麦芽酚、果胶、大豆磷脂、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾混合、浓缩、成型、干燥、包装等工艺加工而成的均匀片状干态枣制品。

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，参照《GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制盒监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

好想你健康食品股份有限公司

2017年11月01日

Q B