



413157S-2017



好想你健康股份有限公司企业标准

Q/HXN 0023S-2017

红枣汁

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

好想你健康股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 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。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0023S-2016。

本标准与 Q/HXN 0023S-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。

红枣汁

1 范围

本标准规定了红枣汁的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干红枣为原料，经清洗、预煮、打浆、离心、浓缩、灭菌、灌装而制成的红枣汁。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 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	试验方法
性状	粘稠液体	从样品中取出 1 瓶（袋），将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅棕色或棕色、棕红色	
气、滋味	略甜，具有红枣特有的香味、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果皮、果肉沉淀	

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
	普通型红枣汁	浓缩型红枣汁	
可溶性固形物（20℃，折光法），%	≥ 14	30	GB/T 12143

总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.2		GB/T 12456
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.04	0.4	GB 5009.12
注：※该项指标严于食品安全国家标准规定。				

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/ml）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/ml）	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌（CFU/ml） ≤	20				GB 4789.15
酵母（CFU/ml） ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌（/25 ml）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/ml）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					

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》规定的方法进行检验。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

红枣汁是以干红枣为原料，经清洗、预煮、打浆、离心、浓缩、灭菌、灌装而制成。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，参照GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

H

N

好想你健康股份有限公司

Q

B