



410202S-2026



好想你健康股份有限公司企业标准

Q/HXN 0002S-2026

焦枣制品

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

好想你健康股份有限公司 发布

前 言

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 0002S-2023（备案号：410098S-2021, 2023-01-17 发布实施）。

H N

Q B

焦枣制品

1 范围

本标准规定了焦枣制品的分类、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、去核、清洗之后，经夹心或不夹心【核桃仁（熟）、花生（熟）中的一种或几种】，沾裹或不沾裹（芝麻、白砂糖、奶油、乳粉、辣椒粉中的一种或几种），经烘干或冷冻干燥、包装而成的可直接食用的焦枣制品。

产品按添加辅料不同可分为：香心枣、香酥枣、奶油枣、芝麻枣。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 核桃仁应符合 GB 19300 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	果型完整，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	香酥枣		深红色，色泽鲜亮一致
	香心枣		深红色，色泽鲜亮一致，中间加有花生
	奶油枣		外面包裹一层白色粉末状物质，色泽一致
	芝麻枣		外面包裹一层白色芝麻，均匀一致
气味和滋味	原料物质加工后应有的气味、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	≤ 10.0	GB 5009.3
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于核桃仁、花生的检测。

b 仅适用于夹心产品。

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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: 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

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。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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为原料，经挑选、去核、清洗之后，经夹心或不夹心【核桃仁（熟）、花生（熟）中的一种或几种】，沾裹或不沾裹（芝麻、白砂糖、奶油、乳粉、辣椒粉中的一种或几种），经烘干或冷冻干燥、包装而成的可直接食用的焦枣制品。

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。

H H N

好想你健康食品股份有限公司

Q B