



411477S-2026



河南嘴上乐食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2026

# 即食红枣制品

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

河南嘴上乐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南嘴上乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：董亚琨。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZS 0001S-2024（备案号：411760S-2024）。

H N

Q B

# 即食红枣制品

## 1 范围

本标准规定了即食红枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于夹心红枣、裹衣红枣、枣仁派、熟制红枣制品。

**夹心红枣**以红枣为原料，经挑选、分选、清洗、烘干、去核开口后夹入充气糖果或馅料、熟坚果籽仁/碎（松籽仁、榛子仁、香榧果仁、黑芝麻中的一种或几种）、果蔬粉、桂花/粉、坚果和籽类（生核桃仁或熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西瓜籽仁、熟瓜蒌子、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆中的一种或几种）、果干、果蔬脆、枸杞、果脯、巧克力、代可可脂巧克力、山楂糕、山楂条、果丹皮中的一种或几种，内包、杀菌、外包工艺制成的夹心红枣。

或**免洗红枣**为原料，去核开口后先夹入乳制品（以麦芽糖、低聚果糖、棉花糖、乳粉、食用植物油、黄油调制）或面米制品【以糯米/粉（白糯米/粉、血糯米/粉、紫糯米/粉）、黑米/粉中的一种或几种为主要原料，加麦芽糖、麦芽糖醇、低聚果糖、食用植物油、黄油加不加熟坚果籽仁/碎、果蔬粉、桂花/粉中的一种或几种调制】，再加入坚果仁或果干、果脯，烘干或不烘干、冷却或不冷却、蘸糖或不蘸糖（白砂糖熬制成液态）、粘或不粘熟芝麻、加或不加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、茉莉花、代代花、槐花、洛神花（玫瑰茄）中的一种或几种点缀，内包、杀菌、外包工艺制成的夹心红枣。

**裹衣红枣**是以免洗红枣为主要原料，经选料、去核、去皮或不去皮、开口或不开口、夹心（填充生核桃仁或熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西瓜籽仁、熟瓜蒌子、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆、果干、枸杞中的一种或几种）或不夹心，裹衣【将棉花糖、人造奶油（人造黄油）、奶油（黄油）、乳粉、炼乳、发酵乳、麦芽糖、低聚果糖、乳糖、白砂糖、红糖、蜂蜜、巧克力、代可可脂巧克力、可可粉、海藻糖中的一种或几种，添加或不添加食用盐、椰子油、食品用香精中的一种或几种，经加热成稠状】，再粘裹或不粘裹熟芝麻、乳粉、抹茶、果蔬粉、咖啡粉、咖啡饮品、饼干碎、膨化谷物碎/粉（小米、糯米、黑豆、黑米中的一种或几种）、巧克力、代可可脂巧克力、麦片、燕麦片、复合燕麦片、复合紫薯麦片、果葡糖浆、海苔、姜粉、固态复合调味料、人参粉（人工种植5年及5年以下人参，添加量不超过2.5g/100g）、党参粉、西洋参粉、黄精粉、阿胶粉、黄芪粉、蛹虫草粉（添加量不超过2.0g/100g）、茯苓粉、陈皮粉、芡实粉、亚麻籽粉、紫苏籽粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、葛根粉、小茴香粉、甘草粉、百合粉、鸡内金粉、薄荷粉、丁香粉、白芷粉中的一种或几种，加或不加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、茉莉花、代代花、槐花、洛神花（玫瑰茄）中的一种或几种点缀，内包、杀菌、外包工艺制成的裹衣红枣。

**枣仁派**是以免洗红枣为主要原料，经选料、去核、去皮或不去皮、开口、将蒸制或不蒸制的红枣呈

片状摆放，将（生核桃仁或熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西瓜籽仁、熟吊瓜籽仁、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆中的一种或几种）或和果干、枸杞、果蔬脆、果脯、巧克力、代可可脂巧克力、山楂糕、山楂条、果丹皮中的一种或几种夹至两枣片中间，加或不加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、茉莉花、代代花、槐花、洛神花（玫瑰茄）点缀，然后压制成型、烘干或不烘干、冷却或不冷却、包装工艺制成的枣仁派。

**熟制红枣制品**是以免洗红枣为主要原料，经选料、去核或不去核、去皮或不去皮、浸泡(水中加或不加黑桑椹、黑枸杞、丁香、甘草、白芷、黄芪、肉豆蔻、肉桂、罗汉果、陈皮中的一种或几种煮制成料汁浸泡)或不浸泡、蒸制（将红枣放入蒸箱上层，蒸箱底部加水，水中放入或不放入重瓣红玫瑰花、菊花、桂花、代代花、金银花、丁香、八角、花椒、小茴香、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、黄芪、肉桂、芡实、罗汉果、生姜、干姜、茯苓、桑叶、桔梗、荷叶、高良姜、党参、西洋参、黄精、葛根、黑胡椒、橘皮（陈皮）、人参(5年及5年以下人工种植，添加量不超过2.5g/100g)、蛹虫草(添加量不超过2.0g/100g)中的一种或几种，加热蒸制)、裹或不裹熟芝麻、乳粉、抹茶、果蔬粉、咖啡粉、饼干碎、膨化谷物碎/粉（小米、糯米、黑豆、黑米）、巧克力、代可可脂巧克力、麦片、燕麦片、复合燕麦片、复合紫薯麦片、果葡糖浆、海苔、姜粉、固态复合调味料、人参粉（人工种植5年及5年以下，添加量不超过2.5g/100g）、党参粉、西洋参粉、黄精粉、阿胶粉、黄芪粉、蛹虫草粉（添加量不超过2.0g/100g）、茯苓粉、陈皮粉、芡实粉、亚麻籽粉、紫苏籽粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、葛根粉、小茴香粉、甘草粉、百合粉、鸡内金粉、薄荷粉、丁香粉、白芷粉中的一种或几种，干燥（晾干、风干或烘干）、冷却或不冷却、包装工艺制成的熟制红枣制品。

或以免洗红枣为原料，经选料、去核或不去核、去皮或不去皮、炒制（炒锅中加入植物油或食用调和油加热后，加入红枣炒制）、冷却、包装工艺制成的熟制红枣制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.3 生核桃仁、熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西瓜籽仁、熟吊瓜籽仁、熟瓜蒌子、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 芝麻(熟)应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 果蔬脆应符合 GB/T 23787 或 QB/T 2076 的规定。

2.1.6 山楂条、山楂糕、果丹皮、果脯应符合 GB 14884 的规定。

2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.8 巧克力、代可可脂巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.9 馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.10 充气糖果应符合 SB/T 10104 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.14 熟坚果籽仁/碎、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉应符合 GH/T 1546 的规定。
- 2.1.16 茉莉花、桂花、桂花粉应干净、无污染并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 糯米粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.20 洛神花(玫瑰茄)应符合原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.21 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.22 奶油(黄油)应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 人造奶油(人造黄油)应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.24 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 食用植物油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.26 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.27 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.28 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.29 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.33 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.34 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.37 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.38 咖啡饮品应符合 GB 7101 的规定。

- 2.1.39 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.40 膨化谷物碎/粉应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.41 麦片、燕麦片、复合燕麦片、复合紫薯麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.42 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.43 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.44 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.45 固态复合调味料（粉）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 金银花、菊花、槐花、代代花、甘草、白芷、黄芪、决明子、芡实、茯苓、桑叶、桔梗、荷叶、高良姜、党参、西洋参、黄精、葛根、罗汉果、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.47 人参粉、黄精粉、阿胶粉、蛹虫草粉、茯苓粉、陈皮粉、芡实粉、亚麻籽粉、紫苏籽粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、葛根粉、小茴香粉、甘草粉、百合粉、鸡内金粉、薄荷粉、丁香粉、白芷粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.48 食用调和油应符合 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.49 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.50 果脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.51 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.52 蛹虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。
- 2.1.53 黑胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、肉豆蔻、肉桂、生姜、干姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.54 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	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无其他异味	
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	≤	35.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.08 (仅适用于产品中的生核桃仁)	GB 5009.227
		0.80 (仅适用于产品中的熟葵花籽仁)	
		0.5 (仅适用于产品中除熟板栗仁、熟葵花籽仁外的熟坚果籽类)	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3 (仅适用于产品中除熟板栗仁外的坚果籽类)	GB 5009.229
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅适用于添加山楂制品、苹果制品的产品)	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0 (适用于产品中的其他坚果籽类)	GB 5009.22
		20.0 (仅适用于产品中的熟花生仁)	
注: *该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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3中的平板计数法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
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	≤	150			GB 4789.15
注1: <sup>a</sup> 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于夹心红枣、裹衣红枣、枣仁派、熟制红枣制品。

**夹心红枣**以红枣为原料，经挑选、分选、清洗、烘干、去核开口后夹入充气糖果或馅料、熟坚果籽仁/碎（松籽仁、榛子仁、香榧果仁、黑芝麻中的一种或几种）、果蔬粉、桂花/粉、坚果和籽类（生核桃仁或熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西瓜籽仁、熟瓜蒌子、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆中的一种或几种）、果干、果蔬脆、枸杞、果脯、巧克力、代可可脂巧克力、山楂糕、山楂条、果丹皮中的一种或几种，内包、杀菌、外包工艺制成的夹心红枣。

或**免洗红枣**为原料，去核开口后先夹入乳制品（以麦芽糖、低聚果糖、棉花糖、乳粉、食用植物油、黄油调制）或面米制品【以糯米/粉（白糯米/粉、血糯米/粉、紫糯米/粉）、黑米/粉中的一种或几种为主要原料，加麦芽糖、麦芽糖醇、低聚果糖、食用植物油、黄油加不加熟坚果籽仁/碎、果蔬粉、桂花/粉中的一种或几种调制】，再加入坚果仁或果干、果脯，烘干或不烘干、冷却或不冷却、蘸糖或不蘸糖（白砂糖熬制成液态）、粘或不粘熟芝麻、加或不加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、茉莉花、代代花、槐花、洛神花（玫瑰茄）中的一种或几种点缀，内包、杀菌、外包工艺制成的夹心红枣。

**裹衣红枣**是以免洗红枣为主要原料，经选料、去核、去皮或不去皮、开口或不开口、夹心（填充生核桃仁或熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西瓜籽仁、熟瓜蒌子、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆、果干、枸杞中的一种或几种）或不夹心，裹衣【将棉花糖、人造奶油（人造黄油）、奶油（黄油）、乳粉、炼乳、发酵乳、麦芽糖、低聚果糖、乳糖、白砂糖、红糖、蜂蜜、巧克力、代可可脂巧克力、可可粉、海藻糖中的一种或几种，添加或不添加食用盐、椰子油、食品用香精中的一种或几种，经加热成稠状】，再粘裹或不粘裹熟芝麻、乳粉、抹茶、果蔬粉、咖啡粉、咖啡饮品、饼干碎、膨化谷物碎/粉（小米、糯米、黑豆、黑米中的一种或几种）、巧克力、代可可脂巧克力、麦片、燕麦片、复合燕麦片、复合紫薯麦片、果葡糖浆、海苔、姜粉、固态复合调味料、人参粉（人工种植5年及5年以下人参，添加量不超过2.5g/100g）、党参粉、西洋参粉、黄精粉、阿胶粉、黄芪粉、蛹虫草粉（添加量不超过2.0g/100g）、茯苓粉、陈皮粉、芡实粉、亚麻籽粉、紫苏籽粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、葛根粉、小茴香粉、甘草粉、百合粉、鸡内金粉、薄荷粉、丁香粉、白芷粉中的一种或几种，加或不加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、茉莉花、代代花、槐花、洛神花（玫瑰茄）中的一种或几种点缀，内包、杀菌、外包工艺制成的裹衣红枣。

**枣仁派**是以免洗红枣为主要原料，经选料、去核、去皮或不去皮、开口、将蒸制或不蒸制的红枣呈片状摆放，将（生核桃仁或熟核桃仁、熟花生仁、熟杏仁、熟腰果仁、熟巴旦木仁、熟开心果仁、熟榛子仁、熟碧根果仁、熟夏威夷果仁、熟香榧果仁、熟松籽仁、熟芝麻、熟葵花籽仁、熟南瓜籽仁、熟西

瓜籽仁、熟吊瓜籽仁、熟火麻籽仁、熟板栗仁、熟蚕豆中的一种或几种) 或和果干、枸杞、果蔬脆、果脯、巧克力、代可可脂巧克力、山楂糕、山楂条、果丹皮中的一种或几种夹至两枣片中间, 加或不加玫瑰花(重瓣红玫瑰)、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、桂花、金银花、茉莉花、代代花、槐花、洛神花(玫瑰茄)点缀, 然后压制成型、烘干或不烘干、冷却或不冷却、包装工艺制成的枣仁派。

**熟制红枣制品**是以免洗红枣为主要原料, 经选料、去核或不去核、去皮或不去皮、浸泡(水中加或不加黑桑椹、黑枸杞、丁香、甘草、白芷、黄芪、肉豆蔻、肉桂、罗汉果、陈皮中的一种或几种煮制成药汁浸泡)或不浸泡、蒸制(将红枣放入蒸箱上层, 蒸箱底部加水, 水中放入或不放入重瓣红玫瑰花、菊花、桂花、代代花、金银花、丁香、八角、花椒、小茴香、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、黄芪、肉桂、芡实、罗汉果、生姜、干姜、茯苓、桑叶、桔梗、荷叶、高良姜、党参、西洋参、黄精、葛根、黑胡椒、橘皮(陈皮)、人参(5年及5年以下人工种植, 添加量不超过2.5g/100g)、蛹虫草(添加量不超过2.0g/100g)中的一种或几种, 加热蒸制)、裹或不裹熟芝麻、乳粉、抹茶、果蔬粉、咖啡粉、饼干碎、膨化谷物碎/粉(小米、糯米、黑豆、黑米)、巧克力、代可可脂巧克力、麦片、燕麦片、复合燕麦片、复合紫薯麦片、果葡糖浆、海苔、姜粉、固态复合调味料、人参粉(人工种植5年及5年以下, 添加量不超过2.5g/100g)、党参粉、西洋参粉、黄精粉、阿胶粉、黄芪粉、蛹虫草粉(添加量不超过2.0g/100g)、茯苓粉、陈皮粉、芡实粉、亚麻籽粉、紫苏籽粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、葛根粉、小茴香粉、甘草粉、百合粉、鸡内金粉、薄荷粉、丁香粉、白芷粉中的一种或几种, 干燥(晾干、风干或烘干)、冷却或不冷却、包装工艺制成的熟制红枣制品。

或以免洗红枣为原料, 经选料、去核或不去核、去皮或不去皮、炒制(炒锅中加入植物油或食用调和油加热后, 加入红枣炒制)、冷却、包装工艺制成的熟制红枣制品。

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, 作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。