

T/HSPAQ

团 体 标 准

T/HSPAQ 0003—2025

椰枣制品

Date Products

2025-12-20 发布

2026-1-20 实施

河北省食品安全促进会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河北省食品安全促进会提出。

本文件由河北省食品安全促进会团体标准审查委员会归口。

本文件起草单位：沧州市食品药品检验所、沧县市场监督管理局、河北华聚食品有限公司、沧州思宏枣业有限公司、沧州美枣王食品有限公司、沧州广鑫食品有限公司、沧州枣香村果食品有限公司、沧州健源枣业有限公司、沧州兴全枣业有限公司、沧州友福食品有限公司（以上企业排名不分先后）。

本文件主要起草人：张军艳、李利元、杨培绪、王环、王旭宁、刘宪军、孙泽辉、李文卓、王云飞、韩崇治、李春文、朱桂博、施增贤、李成杰。

本文件为首次制定。

椰枣制品

1 范围

本文件规定了椰枣制品的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输。

本文件适用于椰枣制品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 椰枣制品

以椰枣为主要原料，经添加或不添加辅料，经加工制成的可直接食用的产品。

3.1.1 即食椰枣

以椰枣为原料，经清洗或不清洗、去核或不去核、切或不切、干燥、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成的产品。

3.1.2 夹心（裹衣）椰枣

以即食椰枣或椰枣为主要原料，经清洗或不清洗、去核或不去核、添加坚果籽仁、蜜饯、糖等辅料中的一种或几种经、裹衣或夹心、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 椰枣应符合 GB 2762、GB 2763、GB 16325 等食品安全国家标准和国家有关规定。

4.1.2 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定，其中坚果与籽类应符合GB 19300规定、蜜饯应符合GB 14884规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	技 术 要 求	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的色泽	在光线充足、空气清新的实验室内，观察产品的色泽、组织状态、有无杂质现象，嗅其气味，口尝其滋味。
组织状态	具有产品应有组织形态	
气味和滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 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
	即食椰枣	夹心（裹衣）椰枣	
水分/（g/100g）	≤25	≤25	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	/	^a 符合 GB 19300 规定要求	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	/	^a 符合 GB 19300 规定要求	GB 5009.227

^a限夹心（裹衣）椰枣中的坚果籽仁部分。

4.4 微生物限量

4.4.1 预包装产品致病菌限量应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定，散装产品致病菌限量应符合GB 31607的规定。

4.4.2 其他微生物限量应符合GB 16325和国家有关规定，并应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品采集及处理按 GB 4789.1 执行；
^b 不适用于夹心（裹衣）椰枣。

4.5 食品添加剂限量

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.7 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.8 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.9 净含量

按国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 规定执行。

5 生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 及国家有关规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

每批随机抽取 10 个最小独立包装，总重量不少于 1kg，用于检验和留样，微生物指标的抽样方法和数量按照 GB 4789.1 的规定。

6.3 出厂检验

椰枣制品出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

按照国家相关部门的有关规定执行。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定，判定该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果有一项不符合本标准规定，判定该批产品不合格。

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准和有关法律法规的规定。产品外包装应严密、无破损。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存,不得与有毒、有害、有异味的物品一同贮存。

7.4 运输

本产品运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响，不得与有毒、有害、有异味的物品一同运输，运输工具应保持安全、无害，保持清洁，无异味。

河北省食品安全促进会
团体标准

椰枣制品

T/HSPAQ 0003—2025

声明：本文件的知识产权归属于河北省食品安全促进会，未经同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本文件应经河北省食品安全促进会批准授权。

使用备案网站：

www.chinafoods.org.cn/

版权专有 侵权必究

备案电话：（0311）82622090