

《枣片制品》

团 体 标 准

编 制 说 明

河南省食品科学技术学会

2020 年 4 月

《枣片制品》团体标准的编制说明

一、任务来源

好想你健康食品股份有限公司（以下简称“好想你”）始创于1992年，是一家专注于红枣种植、研发、加工、储藏、销售为一体的农业产业化国家重点龙头企业。公司从一颗颗红枣出发，采用种植标准化、加工标准化、服务标准化的管理模式，让标准化管理贯穿于公司一二三产业链融合发展全过程，既大幅提升了产品质量水平，又增强了公司的核心竞争力。

好想你枣片的知名度是不言而喻的，枣片不仅仅是好想你的一张名片，更是新郑红枣制品行业的一张王牌。好想你枣片在同行业内之所以能够脱颖而出，得力于标准的指导和规范。目前枣片制品质量参差不齐，很多小作坊的行为更是破坏了枣片制品本身应有的形象。《枣片制品》作为好想你的企业标准已经运行了几十年，目前运用的版本效果显著，相关的标准规定也很成熟。本着对消费者负责，对于枣片市场的负责，我公司也想借此机会把我们的企业标准《枣片制品》申请作为团体标准发布，希望能更好的服务于新郑红枣行业。

制定《枣片制品》团体标准，既提高了企业和产品的知名度。也使企业及相关方的利益得到最大化完善和保护，同时也能增强企业产品品牌的竞争力

二、编制过程工作简况

好想你公司自从作出将《枣片制品》企业标准进一步升级为《枣片制品》团体标准这个决定后，公司迅速成立了以石聚彬为首的专题小组。并由公司品控中心负责人王永斌为执行组长，负责《枣片制品》团体标准的编制工作。

编制小组结合市场反馈情况和好想你近几年的核心数据累计，重新梳理标准，经过将近一个月的时间，完成《枣片制品》团体标准的编制。

三、制定《枣片制品》团体标准的意义

1、根据市场和消费者的需求，综合有关专家、生产加工企业、消费者的意见，使标准更加适用，更加完善。

2、进一步规范市场，维护加工企业、市场、消费者利益，保证产品质量，特制订本标准，作为产品生产、检验、贮存、运输的依据。

3、标准的修订，使企业和消费者的利益得到最大化完善和保护，同时也能增强企业产品品牌的竞争力，因此修订标准的必要的，标准的不断完善也是一个社会进步的象征。

四、《枣片制品》团体标准内容及说明

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 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是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 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检 验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB/T 10335.3	涂布纸和纸板 涂布白卡纸	
GB/T 10782	蜜饯通则	
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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号

《中华人民共和国药典》2015 年版

3 产品分类

根据添加原、辅料不同可分为：花生味枣片、野酸味枣片、阿胶味枣片、原味枣片、香橙味枣片、薄荷味枣片。

3.1 花生味枣片：以红枣、苹果、花生为原料，经清洗、蒸煮、打浆，加入麦芽糖浆、白砂糖、乙基麦芽酚、大豆油、果胶、大豆磷脂、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾经混合、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。

3.2 野酸味枣片：以红枣（野酸枣）、苹果、山楂为原料，经清洗、蒸煮、打浆，加入麦芽糖浆、白砂糖、乙基麦芽酚、大豆油、果胶、大豆磷脂、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾经混合、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。

3.3 阿胶味枣片：以红枣、苹果为原料，经清洗、蒸煮、打浆，加入阿胶、甘草、砂仁、麦芽糖浆、白砂糖、大豆油、果胶、大豆磷脂、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾经混合、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。

3.4 原味枣片：以红枣、苹果为原料，经清洗、蒸煮、打浆，加入麦芽糖浆、白砂糖、大豆油、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。

3.5 香橙味枣片：以红枣、苹果为原料，经清洗、蒸煮、打浆，加入麦芽糖浆、白砂糖、大豆油、果胶、大豆磷脂、蜜渍橙皮丁、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。

3.6 薄荷味枣片：以红枣、苹果为原料，经清洗、蒸煮、打浆，加入麦芽糖浆、白砂糖、大豆油、果胶、大豆磷脂、天然薄荷脑、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。

4 要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
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	

4.3 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	≤1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，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

4.4 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

4.5 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。

4.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

4.7 其他卫生要求

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

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3%随机抽样进行检验，最低不得少于 12 袋。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

a) 产品定型投产时；

- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时;
- c) 停产三个月以上, 又恢复生产时;
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时, 则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时, 可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检, 若结果均符合标准要求时, 则判定该产品为合格产品, 若仍有一项不合格时, 则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和有关规定。应标明: 产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、生产许可证等, 并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的复合食品包装袋, 其卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定, 其质量要求应符合 GB/T 10004 的有关规定; 中包装用白卡纸盒包装, 应符合 GB/T 10335.3 的有关规定。外用纸箱包装应符合 GB/T 6543 的有关规定。包装牢固, 运输中不易破损。

6.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放, 避免破损污染。严禁与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内, 必须有防鼠台, 与地面距离 $\geq 10\text{cm}$, 离墙 $\geq 10\text{cm}$, 不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为12个月。

五、标准编制原则及确定标准内容的主要依据

本标准参考了 GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB/T26150《免洗红枣》，严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求组织实施编写，以适应枣制品产业发展的需要。

本标准理化指标、卫生指标都严格按照最新的国家标准执行。对检验规则、标签和包装的要求也是依据相关最新的标准和法规进行编写的。

依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》要求，规定了范围、规范性引用文件、产品分类、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

六、参考的主要技术文件目录

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 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号

七、与有关现行法律、法规的强制国家标准、行业标准的关系

本标准与现行法律、法规和强制性国家标准无冲突。

八、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准在修订过程中未出现重大分歧意见。