

团体标准

《去皮去核枣》

标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组

2026年1月

一、制定标准的目的和意义

随着我国红枣产业精深加工的发展及市场消费需求的升级，去皮去核枣作为一款兼具便捷性、营养性和良好口感的新型枣制品，其市场规模持续扩大。然而，目前尚无针对该产品的国家、行业或地方标准，导致市场产品质量参差不齐，存在定义模糊、工艺不规范、关键品质指标（如表面粘性）缺失、安全控制不统一等问题。

因此，制定本团体标准旨在：（1）填补标准空白：建立首个专门针对“去皮去核枣”产品的技术规范。（2）引领品质提升：通过定义产品、规定原辅料、设定关键理化与感官指标（特别是表面粘性的量化评价），引导企业优化工艺，提升产品质量与稳定性。（3）促进公平贸易：为生产、流通、检验和监管提供统一的技术依据，保障消费者权益，推动行业健康有序发展。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

好想你健康股份有限公司（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。

红枣类产品目前也在向农副产品深加工领域迈进，随着近几年的发展，以其多元化的产品结构，创新开发新型产品，发展迅速，销售覆盖全国各地，已形成较大市场规模，国内食品消费市场需求不断提升，整个行业呈现健康、快速、可持续的良好态势，具有广阔的发展前景。

几十年来好想你公司一直致力于红枣研发和创新，致力于红枣的食用方法和营养价值的宣传和引导，好想你去皮去核枣的知名度是不言而喻的，去皮去核枣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。好想你去皮去核枣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。目前去皮去核枣制品质量参差不齐，很多小作坊的行为更是破坏了去皮去核枣制品本身应有的形象。去皮去核枣目前执行标准是《去核红枣》的企业标准，在2023年8月修订时，在工艺端增加了去皮的描述，在2024年标准修订时增加了去皮去核枣的

等级及分类，该标准作为好想你的企业标准已经运行了十年，目前运用的版本效果显著，相关的标准规定较为成熟，但是对去皮率这一重要指标并没有明确的规定。本着对消费者负责，对于去皮去核枣市场的负责，我公司也想借此机会把我们的企业标准《去皮去核枣》申请作为团体标准发布，希望能更好地服务于新郑红枣行业。

制定《去皮去核枣》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。

本标准根据河南省食品科学技术学会于2026年1月5日下达的《关于征集2026年河南省食品科学技术学会团体标准计划项目的通知》（文号：豫食学[2026]1号），正式立项。项目计划编号为T/XXXX XXXX-2026《去皮去核枣》。本标准由行业内骨干企业（好想你健康食品股份有限公司）联合科研机构共同提出，由《河南省食品科学技术学会》归口管理。

（二）编制原则和依据

1. 编制原则

1.1 市场导向与适用性原则：紧密围绕产业实际问题和消费需求，指标设定科学合理，方法可操作性强，便于企业实施与应用。

1.2 协调性原则：严格遵守国家法律法规，与GB 2761、GB 2762、GB 2763等食品安全强制性国家标准及GB/T 26150《免洗红枣》等相关产品标准协调一致，技术要求不低于国家强制性标准。

1.3 科学先进性原则：借鉴国内外先进经验，引入对产品关键特性（如表面粘性、色泽）的客观化、仪器化评价方法，提升标准的科技含量。

1.4 公开透明原则：广泛征求产业链各环节意见，确保制定过程公开、公平、公正。

2. 编制依据

《中华人民共和国标准化法》

《团体标准管理规定》

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB/T 26150 免洗红枣

GB 14881 食品安全国家标准 蜜饯

- GB 16325 干果食品卫生标准
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

三、编制过程

好想你公司自从作出将《去皮去核枣》企业标准进一步升级为《去皮去核枣》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。并由公司技术中心负责人石勇为执行组长，负责《去皮去核枣》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《去皮去核枣》团体标准的编制。

四、主要技术内容的说明

通过查阅、研读国家及河南省相关政策法规，参考国家标准、行业标准、省内外地方标准和团体标准，根据相关实验研究结果，并广泛征求科研、生产、推

广、应用主体等单位意见，重点对原料预处理、成品果型分级大小、含水量、去皮率、核残留等关键环节的技术参数进行了科学设定。主要技术内容说明如下：

（一）关于术语和定义的说明

去皮去核枣：以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、一次烘干、去皮、去核、二次烘干、杀菌、包装而成的可直接食用的去皮去核红枣。突出“去皮、去核”的特性。

去皮率：定义为“去除的枣皮面积占红枣表皮面积的比例”，以百分比表示，为后续品质指标控制提供量化依据。

（二）关于成品果型分级的说明

本产品选用GB/T 26150规定的免洗红枣中的免洗大红枣（除骏枣外），结合相应果型、大小及分级要求，经生产车间多次实验，不同等级原料经过去皮、去核、烘干、挑拣后的去皮去核枣，按照果型饱满，大小均匀等要求，通过计量每公斤颗粒数，分出等级如下：特级每千克 ≤ 260 粒，一级每千克261~340粒，二级每千克341~450粒，三级每千克451~670粒。



（三）关于成品水分控制的说明

去皮去核枣成品水分含量分为低含水量制品和高含水量制品，规定低含水量制品为 $8 < \text{水分} \leq 20\%$ ，高含水量制品为 $20 < \text{水分} < 30\%$ ，测定方法采用GB 5009.3。若同一批次成品中水分差异过大，会导致产品口感、软硬度、保质期等均受影响。水分过高的易霉变发酵产酸气，水分过低会导致成品干硬，影响即食口感。设定20%分界值是基于多次实验得出的最佳控制值，能有效保证成品品质的一致性。

（四）关于成品去皮率的说明

通过测试同一等级原料红枣经机器去核后再进行机器磨皮处理，去皮率测试值包括50%、60%、70%、80%、90%、100%，如图1所示，当达到去皮率90%以上时，红枣表面仅剩下少部分褶皱处的枣皮，大面积枣皮已去除，呈现状态较好，食用咀嚼时大部分体验者没有枣皮卡嗓情况；去皮率60%时可明显观察到除褶皱以外的部分枣皮，影响整体品相；当低于60%去皮率时，不能够有效的反映本产品去皮的整体效果，不能为后续品质控制做有力的支撑。因此本标准规定特级、一级去皮去核枣去皮率 $\geq 90\%$ ，但因二级、三级原料红枣的果型及大小因素影响，其褶皱处面积较高，在保证原料出品率及经济效益的基础上，去皮率适当将至60%。

图1 去皮程度对比表

去皮率对照图	去皮率
	$\geq 90\%$
	$\geq 60\%$
	$< 60\%$

五、标准与其他标准的对比分析及采用情况

本标准引用并遵循 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 29921 等基础标准，指标要求不低于强制性国家标准。在 GB/T 26150《免洗红枣》及好想您企业标准 Q/HXN 0001S《去核红枣》的框架上进行了细化和提升，针对去皮去核枣产品制定了更专业和细化关键质量指标包括去皮率、核残留等，补充了其他标准的空白，覆盖全行业，比企业标准更具普遍性和指导性。

六、标准中涉及到任何专利情况

本标准中涉及好想你公司一项实用新型专利 ZL202420038676.9 《一种红枣磨皮装置》。

七、预期的社会经济效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

本标准填补了国内“去皮去核枣”专项标准空白，明确了产品定义、质量指标、检验方法等核心要求，解决了以往市场产品“无标可依”“质量参差不齐”的问题，规范市场秩序，保障消费权益。标准实施后，将倒逼企业加强原料把关、工艺优化和质量检测，降低污染物、微生物超标风险，为消费者提供更安全的食品。标准针对去皮去核枣的加工特性，新增去皮率、黏度值等关键指标及配套检测方法，引导企业从“粗放加工”向“精细化生产”转型。通过等级规格划分（特级至等外果），鼓励企业提升产品一致性和附加值，避免低价恶性竞争，推动行业形成“标准引领、质量取胜”的良性发展格局，推动产业升级，引领行业发展，提升“河南红枣”的整体品质形象和市场认可度，助力区域公共品牌建设，增强产业核心竞争力。标准的实施将带动红枣深加工产业规模化、规范化发展，促进原料种植、加工生产、物流销售等全产业链协同升级，直接或间接带动产区农民就业增收，为河南省乡村振兴战略提供产业支撑。

本标准实施后，合规企业可凭借“符合团体标准”的标签增强市场信任，通过等级差异化定价（如特级产品溢价空间可达 30% 以上）提升盈利能力。同时，统一的质量标准便于企业拓展电商、商超等渠道，打破区域壁垒，扩大市场覆盖范围，提升企业核心竞争力，扩大市场份额。统一的检验方法避免了企业重复研发检测方案，降低质量控制成本，降低企业生产成本，提高生产效率。标准统一了原料验收、产品检验、包装运输等环节的技术要求，减少因质量标准不统一导致的贸易纠纷，提高产业链运转效率，优化产业链协同，提升产业整体效益。标准新增的黏度值指标（评价软糯口感）和等级规格划分，为企业开发高端产品（如特级高含水量软糯型产品）提供技术依据。高端产品的市场溢价可提升企业利润率，同时推动产业向“高附加值、高品质”转型，挖掘产品附加值，拓展高端市场。

贯彻实施标准，企业层面，建立健全质量管理体系，配备必要的检测设备，确保检验方法合规、结果准确。监管层面，将本标准纳入河南省食品安全监督抽

检和日常监管的依据，对生产、流通环节的去皮去核枣产品开展针对性检查，重点核查原料验收记录、生产工艺参数、检验报告、标签标识等，严厉查处不符合标准的产品，建立标准实施效果跟踪机制，及时收集企业和市场反馈，为标准修订完善提供依据。行业层面，河南省食品科学技术学会作为归口单位，应牵头推动标准的宣贯、培训和推广，确保行业内企业全面了解标准内容，鼓励企业参与标准实施效果评估，分享先进经验，形成行业示范效应；加强与全国食品标准化技术委员会、其他省份行业协会的交流，推动本标准向国家标准升级。具体措施包括以下：1、加强标准宣贯培训，确保“懂标准、用标准”；2、强化企业主体责任，推动“守标准、践标准”；3、加强监督执法力度，确保“严标准、促规范”；4、完善配套服务体系，支撑“用标准、享标准”；5、深化产业链协同，促进“推标准、兴产业”。

八、其他应说明的事项

无