

团体标准

《蒸制熟化红枣制品》

标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组

2026年01月

一、制定标准的目的和意义

红枣作为中国传统特色农产品和药食同源的重要资源，在我国已有数千年的栽培和食用历史。近年来，随着消费升级和健康饮食理念的普及，红枣产业呈现出蓬勃发展态势。新疆地区作为我国红枣主产区，产量已占全国总量的一半左右，拥有独特的气候条件和品种资源。然而，红枣产业的快速发展也暴露出一系列标准化缺失问题：国内红枣现货市场产品质量认识差异大，质量标准不统一，尤其是不同地区与不同年份产品质量差异显著。

在供大于求的市场背景下，红枣价格与质量形成恶性循环，一个重要原因是非优质产区种植面积非理性扩增与疏于管理的单方面追求高产。现有的《干制红枣》(GB/T 5835)国家标准主要适用于未经熟化加工的红枣原料，对于熟制红枣这一特定加工产品的技术要求、质量指标和检验方法缺乏专门规定。而熟制红枣作为一种通过清洗、熟化、烘制等工艺加工制成的即食产品，其加工工艺、质量要求和安全指标均有特殊性，需要有专门的标准进行规范。

制定《蒸制熟化红枣制品》团体标准具有以下重要意义：

(1) 填补标准空白：针对熟制红枣制品特点，建立专门的技术规范和质量要求，弥补现有标准体系的不足，为行业提供统一的质量评价依据。

(2) 规范市场秩序：统一产品质量要求，防止低质低价竞争，促进行业健康有序发展，维护消费者合法权益。

(3) 促进产业升级：通过标准引领，推动红枣加工企业改进生产工艺，提升产品质量，增强市场竞争力，实现优质优价。

(4) 保障食品安全：明确熟制红枣制品的原料要求、加工工艺、安全指标和检验方法，为市场监管提供技术依据，保障食品安全。

二、任务来源及编制原则和依据

(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。

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。

数十年来，好想你公司始终致力于红枣的研发与创新，专注于红枣食用方法及营养价值的宣传与引导。近年来，公司高度重视红枣加工领域的深层次挖掘，随着对新产品研发的持续投入及市场认可度的不断提升，公司销量稳步增长。由于红枣单品食用形式较为单一，产品的健康化升级与高价值感打造已成为行业发展的关键。为此，好想你研发团队将研究重点聚焦于红枣产品的价值提升，开发出熟制红枣制品，以期进一步提升公司销量。优质产品要在同行业中脱颖而出，离不开标准的指导与规范。当前，熟制红枣制品市场质量参差不齐，部分小作坊的不规范生产行为，严重影响了该类产品的市场形象。目前，《熟制红枣制品》已作为好想你公司的企业标准稳定实施4年。为切实履行对消费者及熟制红枣制品市场的责任，我公司拟将该企业标准申请作为团体标准发布，以期更好地服务于整个红枣行业的规范化发展。

制定《蒸制熟化红枣制品》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）编制原则和依据

1. 本标准的编制工作严格遵循以下原则：

遵守法律法规原则：严格遵守《中华人民共和国标准化法》、《食品安全法》等法律法规要求，标准中的技术要求不低于强制性国家标准的相关规定，确保与现行法律法规协调一致。

开放公平透明原则：遵循开放、公平、透明和协商一致的原则，广泛吸纳生产企业、科研机构、检测机构、行业协会和消费者代表等利益相关方参与标准制定工作，确保各方意见得到充分表达和考虑。

科学合理实用原则：以科学数据和技术研究为基础，结合产业实际情况，确保标准技术内容科学合理、先进可行。标准制定有利于科学合理利用资源，推广科学技术成果，增强产品的安全性、通用性、可替换性，提高经济效益、社会效益。

协调配套原则：充分考虑与现行国家标准、行业标准的协调配套，参考《干制红枣》(GB/T 5835)、《红枣质量检验分级与标准化技术服务》等相关标准和技术成果，确保标准体系的完整性和一致性。

促进贸易原则：标准制定遵循市场化原则，不设置不合理的技术壁垒，不妨碍商品自由流通，不排除、限制市场竞争，旨在通过提高产品质量促进产业健康发展和贸易便利化。

2、标准编制主要依据

标准编制主要依据现行相关法律法规；《干制红枣》(GB/T 5835)等国家标准；《枣》(LY/T 1497-2025)等行业标准；《红枣制品》(T/AFFI 012-2021)团体标准；《熟制红枣制品》(Q/HXN0042S-2025)等企业标准；红枣加工相关科研成果和专利技术；红枣主产区实际生产情况和产品质量数据；国内外市场需求和消费者偏好调研数据。本标准参考了GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 16325《干果食品卫生标准》，严格按照GB/T 1.1《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/T 1.1《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。

三、编制过程

好想你公司自从做出将《熟制红枣制品》企业标准进一步升级为《蒸制熟化红枣制品》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。并由公司技术中心负责人石勇为执行组长，负责《蒸制熟化红枣制品》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《蒸制熟化红枣制品》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，重点对蒸制熟化红枣制品的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等内容进行了科学设定。主要技术内容说明如下：

1、标准范围

本文件规定了蒸制熟化红枣制品的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等内容。适用于蒸制熟化红枣制品的生产、检验及销售。

2、术语和定义

蒸制熟化红枣制品：以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核或不去核、去皮或不去皮、夹心或不夹心（包括蒸制熟化前或蒸制熟化后）、添加或不添加辅

料、蒸制熟化、烘制、冷却、杀菌、包装等工艺加工制成的色泽为黑色或棕褐色的红枣制品。

3、原辅料要求

红枣原料应符合 GB/T 26150 规定的免洗红枣或 GB/T 22345 规定的成熟鲜枣的要求。辅料应符合相关标准要求。

4、感官要求

针对蒸制熟化红枣制品的感官特性，要求产品为黑色或棕褐色、有一定的粘性和韧性、具有特有的枣香味（色泽较深的产品略有苦味）的产品。

5、理化指标要求

要求蒸制熟化红枣制品的水分 $\leq 25\text{g}/100\text{g}$ 。根据GB 19300要求添加生干坚果、籽类的产品过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.08\text{g}/100\text{g}$ ；添加熟制坚果、籽类的产品过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}$ ；添加坚果及籽类的产品酸价（以脂肪计）(KOH) $\leq 3\text{mg}/\text{g}$ 。根据GB 2762对水果制品中铅含量的规定，要求蒸制熟化红枣制品的铅（以Pb计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ 。

表面粘度采用质构仪在室温下测定。选用形态完整的去皮、颜色为黑褐色且表面不添加辅料的产品，用强粘力的亚克力双面胶带[尺寸为40mm(长) \times 20mm(宽) \times 0.5mm(厚)]将其固定在测试台面上，测定条件：TA0.5探头；测前、测试和测后速度均为1.0mm/s；测定间隔时间5s；压缩比40%；触发力为1gf。测试结果经仪器自动分析，直接读取表面粘度数据（图1中面积Area3）。以重复性条件下获得的三次独立测定结果的算术平均值表示。测定结果如表1所示。因此，要求去皮、颜色为黑褐色且表面不添加辅料的产品表面粘度为100-1000gf*sec。

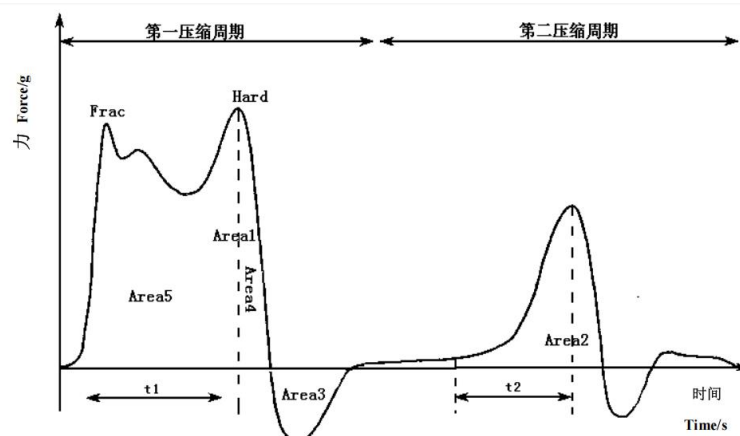


图1 TPA测定时力-时间特征曲线

表1 黑金枣表面粘度测试结果

| 去皮、颜色为黑褐色且表面不添加辅料的产品表面粘度测试结果 | | |
|------------------------------|---------|--------------|
| 序号 | 产品质量（克） | 表面粘度（gf*sec） |
| | | |

| | | |
|----|-----|--------|
| 1 | 6 | 541.19 |
| 2 | 6 | 669.61 |
| 3 | 5.8 | 537.76 |
| 4 | 5.2 | 625.27 |
| 5 | 5.5 | 776.45 |
| 6 | 5.8 | 792.2 |
| 7 | 5.3 | 486.59 |
| 8 | 5.2 | 748.5 |
| 9 | 4.7 | 826.67 |
| 10 | 4.8 | 796.67 |
| 11 | 4.6 | 557.13 |
| 12 | 5.3 | 428.6 |
| 13 | 5.5 | 153.48 |
| 14 | 5.6 | 456.66 |
| 15 | 5.2 | 832.82 |
| 16 | 5.3 | 426.75 |
| 17 | 5.3 | 502.87 |

6、微生物指标要求

参考GB 14884，对蒸制熟化红枣制品中微生物的要求如表2所示。

表2 微生物指标

| 项目 | 采样方案及限量 | | | |
|----------------|---------|---|------|-------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 1000 | 10000 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 |
| 霉菌, CFU/g | ≤50 | | | |

五、标准与其他标准的对比分析及采用情况

与强制性国家标准的关系：本标准将严格遵循并引用 GB 2762、GB 2763、GB 2760、GB 7718 等食品安全国家标准，所有安全指标均不低于国家强制性标准要求。

与推荐性国家标准/行业标准的关系：本标准是 GB/T 5835《干制红枣》、GB/T 26150《免洗红枣》、GB/T 40634《灰枣》、LY/T 1497《枣》等标准的延伸和补充。后者针对的是常规晾晒或烘干产品，而本标准聚焦于通过非直接干燥

的熟制工艺形成的、具有不同品质特征的产品。

与现有团体标准的关系：区别于《红枣制品》或“新疆品质”红枣等综合性或地域性标准，本标准是首个专门针对“熟制”这一特定工艺类红枣产品的专项标准，内容更聚焦，技术更深入，能更精准地服务该细分产业的发展。

六、标准中涉及到任何专利情况

无

七、预期的社会效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

（一）预期的社会效益

《蒸制熟化红枣制品》团体标准的制定和实施，预计将产生以下社会效益：

提升产品质量，保障消费安全：通过统一质量要求和安全指标，规范企业生产行为，提高熟制红枣产品的整体质量水平，减少质量安全隐患，保障消费者健康权益。标准实施后，预计产品合格率将提高 15%以上。

促进产业升级，增强竞争能力：标准引领企业改进生产工艺，提高技术水平，推动红枣加工业从传统粗放向现代精细转变。河北沧县作为全国最大枣制品生产加工基地，年产值超过 300 亿元，标准的实施将进一步提升其产业竞争力。

规范市场秩序，实现优质优价：统一的质量标准使产品质量评价有据可依，防止低质低价恶性竞争，有利于优质产品获得市场认可，实现优质优价。预计标准实施后，高品质熟制红枣产品价格可提升 10-20%，企业效益明显改善。

推动区域品牌建设：标准可与“新疆品质”等区域公共品牌建设相结合，提升区域特色产品的市场形象和品牌价值。新疆红枣产量占全国一半左右，通过标准化生产，可进一步凸显其品质优势。

带动农民增收，助力乡村振兴：标准实施将扩大优质红枣原料需求，带动种植环节提质增效，促进农民增收。红枣主产区多位于经济发展相对滞后地区，产业升级对乡村振兴具有重要意义。

减少资源浪费，促进可持续发展：标准明确了原料质量要求和加工工艺规范，有助于减少不合格原料的使用和加工过程中的浪费，提高资源利用效率，促进产业可持续发展。

据初步测算，本标准全面实施后，全国熟制红枣产业年产值可增加 50 亿元以上，带动相关就业 10 万余人，社会效益显著。

（二）贯彻实施标准的要求

为确保《蒸制熟化红枣制品》团体标准的有效实施，提出以下要求：

生产企业：应组织相关人员学习标准内容，理解技术要求；对照标准检查现

有生产工艺和产品质量，找出差距并制定改进计划；建立完善的质量管理体系，确保从原料采购到产品出厂的全过程质量控制；定期对产品进行检测，确保符合标准要求。

行业协会：应积极宣传推广标准，组织开展标准培训和技术交流；协调解决标准实施中的共性问题；推动行业自律，规范市场竞争行为；收集反馈标准实施情况，为标准修订完善提供依据。

监管部门：应加强对熟制红枣产品的质量监督，将标准作为监督检查的依据；指导企业正确理解和执行标准；依法查处违反标准的生产经营行为，维护市场秩序。

检测机构：应按照标准规定的检验方法开展检测工作，确保检测结果的准确性和可比性；积极参与标准验证和能力验证活动，提高检测技术水平；为企业提供检测技术服务和质量改进建议。

消费者和社会公众：应了解标准内容，提高质量意识和辨别能力；选择符合标准的产品，维护自身权益；通过正规渠道反馈产品质量问题，参与社会监督。

（三）实施措施建议

为促进标准的贯彻实施，建议采取以下措施：

加强标准宣贯培训：由中国食品科学技术学会牵头，联合地方行业协会，通过线上线下相结合的方式，开展标准宣贯培训活动。编制标准解读材料，制作培训课件，帮助企业准确理解标准要求。计划在河南、河北、新疆、山西等主产区举办专场培训会，覆盖主要生产企业。

开展试点示范：选择一批基础较好的龙头企业作为标准实施试点单位，指导其率先达到标准要求，形成可复制可推广的经验。通过现场观摩、经验交流等方式，带动更多企业实施标准。计划在全国范围内选择 20-30 家企业作为首批试点单位。

建立标准实施信息反馈机制：通过行业协会、监管部门、检测机构等多渠道收集标准实施情况，了解企业遇到的困难和问题。定期召开标准实施情况分析会，研究解决共性问题。建立标准实施效果评估体系，定期评估标准的社会经济效益。

推动标准采信和认证：鼓励大型商超、电商平台等采购符合标准的产品，推动市场采信。探索开展基于本标准的自愿性产品认证，为优质产品提供第三方证明。与“新疆品质”等区域公共品牌认证相结合，提升标准影响力。

加强标准实施的监督检查：市场监管部门应将标准作为监督检查的重要依据，加大产品抽检力度。对不符合标准要求的產品，依法进行处理。定期公布监督检查结果，引导消费选择。

提供技术支持和咨询服务：组织科研机构、高等院校的技术专家，为企业提

供技术咨询和服务，帮助企业解决标准实施中的技术难题。建立标准实施专家指导组，深入企业开展实地指导。

完善配套标准和规范：根据标准实施情况和企业需求，逐步制定配套的加工技术规范、检测方法标准等，形成完善的熟制红枣制品标准体系。关注国际标准发展动态，适时推动标准国际化。

八、其他应说明的事项

无