



416969S-2020



郑州优果园食品有限公司企业标准

Q/ZYGY 0001S-2020

# 红枣干制品

2020-12-10 发布

2020-12-10 实施

郑州优果园食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由郑州优果园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张新建。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZYGY 0001S-2019(备案号：412952S-2019, 2019-10-21 发布及实施)。

H N

Q B

# 红枣干制品

## 1 范围

本标准规定了红枣干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核或不去核、切片或不切片、烘干、包装而成的即食红枣干制品。

根据产品工艺不同，产品分类为：无核红枣、红枣、红枣果干。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	无核红枣和红枣果型基本饱满，大小均匀 红枣果干为片状	从混合均匀的样品中取出 1 袋，置一白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	深红色或紫红色	
气、滋味	具有红枣应有的气味和滋味，无异味	
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	≤ 28	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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 第二法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核或不去核、切片或不切片、烘干、包装而成的即食红枣干制品。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州优果园食品有限公司

H N

Q B