



416980S-2020



郑州高尚枣业有限公司企业标准

Q/ZGSZ 0002S-2020

红枣制品

2020-12-11 发布

2020-12-11 实施

郑州高尚枣业有限公司 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》编写。

本标准由郑州高尚枣业有限公司、郑州航空港经济综合实验区市场监督管理局提出并共同起草。

本标准起草人：王梦婕、王宁。

H N

Q B

红枣制品

1 范围

本标准规定了红枣制品的分类、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、烘干、去核或不去核、切片或不切片、二次烘干或不烘干、包装而成的红枣制品。

根据工艺不同可分为不同产品：红枣干、红枣片、无核红枣。

2 要求

2.1 原料要求

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

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	浓香清甜、口味纯正，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	≤ 35	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

*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 ^a 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, /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
a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、菌数总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核或不去核、切片或不切片、二次烘干或不烘干、包装而成的红枣制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州高尚枣业有限公司

H N

Q B