



417226S-2020



夏邑县豫疆情食品有限公司企业标准

Q/XYJQ 0007S-2020

# 即食红枣制品

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

夏邑县豫疆情食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑县豫疆情食品有限公司提出。  
本标准起草单位：夏邑县豫疆情食品有限公司。  
本标准主要起草人：王丽锋。

H N

Q B

# 即食红枣制品

## 1 范围

本标准规定了即食红枣制品的分类、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、包装、灭菌或不灭菌制成的即食红枣制品。

根据工艺不同分为：免洗红枣、红枣圈、去核红枣。

## 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

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	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味和滋味，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	≤25.0 (低含水量制品)	GB 5009.3
	25<水分≤35 (高含水量制品)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总糖 (以可食部分干物质计), %	≥ 70.0	GB/T 10782

注：\*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	
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	100	GB 4789.3 平板计数法
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

<sup>a</sup>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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 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、包装、灭菌或不灭菌制成的即食红枣制品。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，制定本企业标准，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。

夏邑县豫疆情食品有限公司

H N

Q B