



412713S-2021



安阳市如日枣业有限公司企业标准

Q/ARZ 0009S-2021

去核枣

2021-11-11 发布

2021-11-11 实施

安阳市如日枣业有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市如日枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊红伟、刘如日、关国军。

本标准自发布实施日起替代Q/ARZ 0009S-2021，备案号：410647S-2021。

H N
Q B

去核枣

1范围

本标准规定了去核枣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制红枣为主要原料，经挑选、去杂、清洗、去核、烘干、包装加工而成的去核枣。

2要求

2.1原辅料

2.1.1干制红枣应符合 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	果形饱满，无核，具有本品种应有的特征，果实大小均匀	从混合均匀的样品中取出一袋，将本品倒入洁白干净的盘子里，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	呈本品种应有的红色，色泽均匀	
气味	具有干制红枣特有清香气味，无异味	
滋味	味甜或酸甜，无焦苦味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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	≤ 15	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≥ 60	GB/T 10782
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
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 ^a 及限量				检验方法
	n	n	m	M	

菌落总数，CFU/g	≤	10000				GB 4789. 2
大肠菌群，MPN/g	≤	0. 9				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
霉菌，CFU/g	≤	50				GB 4789. 15
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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生产加工过程中的卫生要求

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

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

编制说明

去核枣是以干制红枣为主要原料，经挑选、去杂、清洗、去核、烘干、包装加工而成的去核枣。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，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》要求制订本企业标准，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。

安阳市如日枣业有限公司

H N
Q B