



## 河南省老枣农枣业有限公司企业标准

Q/HLZN 0005S-2021

# 红枣干制品

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

河南省老枣农枣业有限公司 发布

# 前言

本标准由河南省老枣农枣业有限公司提出。

本标准由河南中测技术检测服务有限公司和河南省老枣农枣业有限公司共同起草。

本标准主要起草人: 崔瑞霞、赛平、常智勇。

### 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、烘干或不烘干、去核或不去核、切片或不切片、烘干或不烘干、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

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	无核红枣和红枣果型基本饱满,大小均匀红枣干为 片状、条状或圈状	从混合均匀的样品中取出1袋,置一
色 泽	红色、深红色或紫红色	白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察性
气、滋味	具有红枣应有的气味和滋味,无异味	状、色泽及杂质。嗅其气味,然后以
杂 质	无肉眼可见外来杂质	温开水漱口,品尝其滋味

#### 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	<b>W</b>		28	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	$\leq$		0.8	GB 5009.12
注,*铅指标严于食品完全国家标准CB 2762的规定				

#### [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

	采样方案 ° 及限量				
项目	n	С	m	M	检验方法
菌落总数,CFU/g	5	2	$10^3$	$10^4$	GB 4789. 2

Q/HLZN 0005S-2021

大肠菌群,CFU/g	5	2	10	$10^{2}$	GB 4789.3
霉菌, CFU/g 《	50			GB 4789. 15	
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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 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

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、烘干或不烘干、去核或不去核、切片或不切片、烘干或不烘干、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,制订本企业标准,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。

河南省老枣农枣业有限公司

