



410264 S-2021



新郑市歌润食品有限公司企业标准

Q/XGRS 0001S-2021

# 即食无核红枣

2021-02-01 发布

2021-02-01 实施

新郑市歌润食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新郑市歌润食品有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市歌润食品有限公司。

本标准主要起草人：宰玉峰。

H N  
Q B

# 即食无核红枣

## 1 范围

本标准规定了即食无核红枣的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核，再粘裹或不粘裹棉花糖、奶粉、黄油、炼乳粉、麦芽糖浆、食用盐，包装而成的可直接食用的即食无核红枣。

根据原料不同分为原味无核红枣、无核奶枣。

## 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。
- 2.1.3 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.5 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.6 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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   | 果形基本饱满，大小均匀   | 从样品中取出一袋，倒入洁净的白瓷盘内，在自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质 |
| 色 泽   | 深红色或紫红色       |                                                                |
| 气味、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                    | ≤ 35.0 | GB 5009.3  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg             | ≤ 0.5  | 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 <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              | 10 <sup>2</sup> | 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 ≤               | 150                   |   |                 |                 | GB 4789. 15     |
| 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核，再粘裹或不粘裹棉花糖、奶粉、黄油、炼乳粉、麦芽糖浆、食用盐，包装而成的可直接食用的即食无核红枣。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，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。

新郑市歌润食品有限公司

H N  
Q B