



411155S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0001S-2021

去核红枣

2021-05-29 发布

2021-05-29 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0001S-2020（备案号：413893S-2020，2020-01-16 发布实施）。

H N
Q B

去核红枣

1 范围

本标准规定了去核红枣的分类、要求、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、一次烘干、去核、二次烘干、杀菌、包装而成的可直接食用的去核红枣。

按成品中水分含量分为低含水量去核红枣和高含水量去核红枣；按原料品种分为去核小红枣和去核大红枣。

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	果型饱满，大小基本均匀	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内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	红色，深红色，紫红色	
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	低含水量制品	高含水量制品	检验方法
水分，g/100g	12<水分≤20	20<水分<30	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.8		GB 5009.12
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。			

2.4 等级规格要求

去核大红枣等级规格应符合表 3 的规定。

表 3 去核大红枣等级规格

等级	指 标			检验方法
	果型和大小	品 质	损伤和缺点	
特级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 $\leq$ 220粒。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过1%。	GB/T 26150
一级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克221~290粒。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过2%。	
二级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克291~400粒。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过3%。	
三级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克401~500粒。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过5%。	
等外果	具有本品应有的特征，粒数不限。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过8%。	

2.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 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	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

2.6 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.7 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、等级（仅适用于去核大红枣）、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

去核红枣是以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、一次烘干、去核、二次烘干、杀菌、包装而成的可直接食用的去核红枣。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》的规定，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》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。

好想你健康食品股份有限公司

HXN
QB