



411213S-2021



郑州永胜食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0004S-2021

红枣干

2021-06-08 发布

2021-06-08 实施

郑州永胜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州永胜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：常中信。

H N
Q B

红枣干

1 范围

本标准规定了红枣干的要求、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、去核、切片、烘干、包装而成的红枣干。

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	片状、厚薄基本均匀一致	从混合均匀的样品中取出适量，置一白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	枣皮为棕红色至红褐色，枣肉为黄色至黄褐色	
气味及滋味	具有红枣特有的枣香味、味甜，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	≤ 10.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 50.0	GB 5009.8
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	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

红枣干是以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片、烘干、包装而成。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。

郑州永胜食品有限公司