



413028S-2022



商丘新润枣业有限公司企业标准

Q/SXR 0003S-2022

去核红枣

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

商丘新润枣业有限公司 发布

前 言

本标准由商丘新润枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王西票。

H N

Q B

去核红枣

1 范围

本标准规定了去核红枣的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、分选、清洗、烘干、去核、精选、包装加工而成的去核红枣。

2 要求

2.1 原料

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、无核、大小基本均匀 | 取适量样品，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质 |
| 色 泽 | 红色、深红色，紫红色 | |
| 气、滋味 | 具有红枣应有的气、滋味，清甜，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 | \leq 28.0 | GB 5009.3 |
| 总糖, g/100g | \geq 50 | GB 5009.8 |
| 总砷(以As计), mg/kg | \leq 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | \leq 0.45 | GB 5009.12 |

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 | |

| | | | | | |
|--------------------------|-------|---|-----|------|-------------|
| 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 |
| 菌落总数, CFU/g ≤ | 10000 | | | | GB 4789. 2 |
| 大肠菌群, CFU/g ≤ | 10 | | | | GB 4789. 3 |
| * 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、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。

QB

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、分选、清洗、烘干、去核、精选、包装加工而成的去核红枣。
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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘新润枣业有限公司

H N

Q B