



410192S-2022



郑州市帅龙红枣食品有限公司企业标准

Q/ZSHS 0030S-2022

# 冻干红枣

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

郑州市帅龙红枣食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市帅龙红枣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李书团。

H N

Q B

# 冻干红枣

## 1 范围

本标准规定了冻干红枣的要求、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、去核或不去核、冷冻干燥、包装而成可直接食用的冻干红枣。

## 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。

### 2.2 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 100g，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味	
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	≤ 15	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：\*该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	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
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

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、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

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核或不去核、冷冻干燥、包装而成可直接食用的冻干红枣。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，参照相关标准作为组织生产，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。

郑州市帅龙红枣食品有限公司

H N  
Q B