



410368S-2022



安阳市如日枣业有限公司企业标准

Q/ARZ 00010S-2022

红枣片

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

安阳市如日枣业有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市如日枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊红伟、刘如日、关国军。

H N

Q B

红枣片

1 范围

本标准规定了红枣片的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制红枣为主要原料，经挑选、去杂、清洗、去核、切片、烘干、包装加工而成的红枣片。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 干制红枣应符合 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 | 圆片圈状，无核，具有本品种应有的特征 | 从混合均匀的样品中取出一袋，将本品倒入洁白干净的盘子里，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 呈本品种应有的色泽，色泽均匀 | |
| 气味 | 具有干制红枣特有清香气味，无异味 | |
| 滋味 | 味甜或酸甜，无焦苦味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见杂质 | |

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 |
| 总糖（以葡萄糖计）, g/100g | ≥ 60 | GB/T 10782 |
| 总砷（以 As 计）, mg/kg | ≤ 0.3 | GB 5009.11 |
| 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 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 | n | m | M | |

| | | | | | | |
|--|---|-------|---|-----|-------------|-------------|
| 菌落总数, CFU/g | ≤ | 10000 | | | GB 4789. 2 | |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤ | 0.9 | | | GB 4789. 3 | |
| 沙门氏菌, /25 g | | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789. 4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789. 10 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789. 15 | |
| 注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; | | | | | | |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。 | | | | | | |

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 污染物及农药残留限量

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。

2.8 其它要求

产品的标志、标签、包装、运输、贮存要求, 按 GB 7718 等相关国家标准和国家有关规定执行。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

红枣片是以干制红枣为主要原料，经挑选、去杂、清洗、去核、切片、烘干、包装加工而成。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，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》要求制订本企业标准，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。

安阳市如日枣业有限公司