



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 <sup>a</sup> 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