



411092S-2022



永城市豫丰庄食品厂企业标准

Q/YYF 0001S-2022

枣干

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

永城市豫丰庄食品厂 发布

前 言

本标准由永城市豫丰庄食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：井超。

H N

Q B

枣干

1 范围

本标准规定了枣干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜枣（红枣或大枣）为主要原料，经清洗、去皮、烘制、表面覆以小麦粉、去核、烘干、压扁成型、包装加工而成的枣干。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜枣（红枣或大枣）应清洁、无腐败变质、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水（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
色泽	具有本品特有有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性状	固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 等级规格

等级规格应符合表 2 的规定。

表 2 等级规格

项目	等级			检验方法
	特级	一级	二级	
单个枣平均重量	$\geq 4g$	3~4g	2~3g	从样品中随机取出一包，称重计算其单个枣的平均重量

2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, 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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.6 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.7 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜枣（红枣或大枣）为主要原料，经清洗、去皮、烘制、表面覆以小麦粉、去核、烘干、压扁成型、包装加工而成的枣干。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》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。

永城市豫丰庄食品厂

H N

Q B