



411897S-2022



河南岁稔农业发展有限公司企业标准

Q/HSR 0001S-2022

红枣

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

河南岁稔农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南岁稔农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王海利。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/HSR 0001S-2021（备案号：410819S-2021）。

H N

Q B

红枣

1 范围

本标准规定了红枣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以洗净红枣为原料，经挑选或不挑选、去核或不去核、烘干或不烘干、包装而成的即食红枣。

根据工艺不同，产品分类为：洗净红枣、无核红枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 洗净红枣应符合GB/T 26150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	枣状	从样品中取出1袋，置一白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	≤ 28	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅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	c	m	M	
菌落总数, 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
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。					

2.5 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以免洗红枣为原料，经挑拣或不挑拣、去核或不去核、烘干或不烘干、包装而成的即食红枣。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，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。

河南岁稔农业发展有限公司

H N

Q B