



412019S-2022



河南景灿枣业有限公司企业标准

Q/HJGZ 0010S-2022

即食红枣

2022-07-24 发布

2022-07-24 实施

河南景灿枣业有限公司 发布

前 言

本标准由河南景灿枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李燕豪、李艳丽。

H N

Q B

即食红枣

1 范围

本标准规定了即食红枣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、烘干、挑拣、包装而成的即食红枣。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红枣应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 等级规格

等级规格应符合表 1 的规定。

表 1 即食红枣等级规格

项目	超特级	特级	一级	二级	等外果	检验方法	
品质	果肉肥厚，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质						
果型和大小	骏枣	果型饱满。果粒均匀度 $\geq 90\%$ ，具有红枣应有的特征。每千克 ≤ 83 粒	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 80\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 84~111 粒	果型饱满。果粒均匀度 $\geq 70\%$ ，具有红枣应有的特征。每千克 112~142 粒	果型饱满。果粒均匀度 $\geq 60\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 143~200 粒	不在以上等级内的均为等外果	GB/T 26150
	其他即食红枣	果型饱满。果粒均匀度 $\geq 90\%$ ，具有红枣应有的特征。每千克 ≤ 200 粒	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 80\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 201~260 粒	果型饱满。果粒均匀度 $\geq 70\%$ ，具有红枣应有的特征。每千克 261~320 粒	果型饱满。果粒均匀度 $\geq 60\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 321~370 粒	不在以上等级内的均为等外果	

损伤和缺点	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过1%	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过1%	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过3%	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过3%	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过8%
-------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

2.3 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表 2 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、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 35	GB 5009.3
总糖（以可食部分干物质计）, g/100g	≥ 70	GB 5009.8
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅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规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	≤	50			GB 4789.15

沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.7 生产加工过程中的卫生要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、烘干、挑拣、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，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。

河南景灿枣业有限公司

H N

Q B