413332S-2023

新郑市鸿运枣业有限公司企业标准

Q/XHZ 0003S-2023

无核枣

2023-10-18 发布　　2023-10-18 实施

新郑市鸿运枣业有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市鸿运枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙彦杰。

HN QB

无核枣

1 范围

本标准规定了无核枣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、包装而成可直接食用的无核枣。

2 原料

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 和 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，无核	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	枣红色	
气味	具有枣应有的香气、无异味	
滋味	具有本品应有的香甜滋味、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	≤	25.0	GB 5009.3
总糖，g/100g	≥	60	GB 5009.8
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
备注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 第三法
霉菌，CFU/g≤	25				GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。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、去核、包装而成可直接食用的无核枣。。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，参照GB/T 5835《干制红枣》和GB/T 26150《免洗红枣》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。

新郑市鸿运枣业有限公司