



413335S-2023



新郑市鸿运枣业有限公司企业标准

Q/XHZ 0002S-2023

红枣干（条、粒）

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。

H N

Q B

红枣干（条、粒）

1 范围

本标准规定了红枣干（条、粒）的分类、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、去核、切片（切条或粉碎）、烘干、包装而成的可直接食用的红枣干（条、粒）。

根据原料加工的不同，产品分为：红枣干、红枣条、红枣粒。

2.1 原料

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	红枣干	呈菊花片状，大小均匀	从样品中取出 1 袋（盒），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，品其滋味。
	红枣条	呈条状，大小均匀	
	红枣粒	不规则颗粒状	
色泽	具有红枣的深红色		
气味和滋味	具有本品特有的气味，滋味香甜爽口，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 第二法
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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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，经挑选、清洗、去核、切片（切条或粉碎）、烘干、包装而成的可直接食用的红枣干（条、粒）。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》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

