



413362S-2023



郑州永胜食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0004S-2023

# 红枣干

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

郑州永胜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州永胜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：常中信。

H N

Q B

## 红枣干

## 1 范围

本标准规定了红枣干的要求、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、去核、切片、烘干、包装而成的红枣干。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 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	片状、厚薄基本均匀一致	从混合均匀的样品中取出适量，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	枣皮为棕红色至红褐色，枣肉为黄色至黄褐色	
气、滋味	具有红枣特有的枣香味、味甜，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	$\leq$ 10.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	$\geq$ 50.0	GB 5009.8
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12

注: \*该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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 的规定执行。					

## 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

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、去核或不去核、烘干、切片或不切片、制粒或不制粒、包装而成的即食红枣干制品。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。

郑州优果园食品有限公司

H N

Q B