



413542S-2023



郑州农夫人家食品有限公司企业标准

Q/ZNF 0003S-2023

红枣

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

郑州农夫人家食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州农夫人家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙磊。

H N
Q B

红枣

1 范围

本标准规定了红枣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以成熟的红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、去核或不去核、包装而成的可食用的红枣。

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	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	

2.3 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	≤	35	GB 5009.3
总糖（以蔗糖计）, g/100g	≥	50	GB 5009.8
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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（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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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。					

2.5 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、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

本标准适用于以成熟的红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、去核或不去核、包装而成的可食用的红枣。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，参照GB 16325《干果食品卫生标准》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。

郑州农夫人家食品有限公司

H N
Q B