



413545S-2023



郑州农夫人家食品有限公司企业标准

Q/ZNF 0002S-2023

即食红枣制品

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。

本标准起草人：孙磊。

H N

Q B

即食红枣制品

1 范围

本标准规定了即食红枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于去皮红枣、蒸枣、枣条、枣圈、枣颗粒、枣粉。

去皮红枣是以红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、去核、去皮、烘干、包装而成的即食红枣制品。

蒸枣是以红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、去核、蒸制、烘干、包装而成的即食红枣制品。

枣条是以红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、剪条、烘干或不烘干、包装而成的即食红枣制品。

枣圈是以红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、去核、切片、烘干或不烘干、包装而成的即食红枣制品。

枣颗粒、枣粉是以红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、去核、切片、烘干或不烘干、粉碎、包装而成的即食红枣制品。

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	具有产品应有的性状	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。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品特有的气味，滋味香甜，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 25.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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
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

本标准适用于去皮红枣、蒸枣、枣条、枣圈、枣颗粒、枣粉。

去皮红枣是以红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、去核、去皮、烘干、包装而成的即食红枣制品。

蒸枣是以红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、去核、蒸制、烘干、包装而成的即食红枣制品。

枣条是以红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、剪条、烘干或不烘干、包装而成的即食红枣制品。

枣圈是以红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、去核、切片、烘干或不烘干、包装而成的即食红枣制品。

枣颗粒、枣粉是以红枣为原料，经清洗、烘干、挑选、去核、切片、烘干或不烘干、粉碎、包装而成的即食红枣制品。

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，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 的规定。

郑州农夫人家食品有限公司

QB