



413638S-2023



河南天中辅润生物科技有限公司企业标准

Q/HTZ 0007S-2023

即食红枣

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

河南天中辅润生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南天中辅润生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人： 吕瑞芳。

H N
Q B

即食红枣

1 范围

本标准规定了即食红枣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、去核或不去核、清洗、蒸晒（三遍）、包装而成的可直接食用的即食红枣。

2 要求

2.1 原料要求

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	形状完整，大小均匀	从混合均匀的样品中取出1袋，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	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 规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 35	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
注：*该项指标值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	指 标				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9			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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2762、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

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、去核或不去核、清洗、蒸晒（三遍）、包装而成的可直接食用的即食红枣。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/T 26150《免洗红枣》、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。

河南天中辅润生物科技有限公司