



410101S-2023



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0001S-2023

# 去核红枣

2023-01-17 发布

2023-01-17 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0001S-2021（备案号：411155S-2021，2021-05-29 发布实施）。

H N  
Q B

# 去核红枣

## 1 范围

本标准规定了去核红枣的分类、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，经挑选、清洗、一次烘干、去核、二次烘干、杀菌、包装而成的可直接食用的去核红枣。

按成品中水分含量分为低含水量去核红枣和高含水量去核红枣；按原料品种分为去核小红枣和去核大红枣。

## 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   | 果型饱满，大小基本均匀   | 从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质 |
| 色泽   | 红色，深红色，紫红色    |                                                                      |
| 气、滋味 | 浓香清甜、口味纯正，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                        | 低含水量制品   | 高含水量制品   | 检验方法       |
|-------------------------------|----------|----------|------------|
| 水分，g/100g                     | 12<水分≤20 | 20<水分<30 | GB 5009.3  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg              | ≤0.4     |          | GB 5009.12 |
| 注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。 |          |          |            |

### 2.4 等级规格要求

去核大红枣等级规格应符合表 3 的规定。

表 3 去核大红枣等级规格

| 等级  | 指 标                                |                                |                     | 检验方法       |
|-----|------------------------------------|--------------------------------|---------------------|------------|
|     | 果型和大小                              | 品 质                            | 损伤和缺点               |            |
| 特级  | 果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克≤220 粒。     | 果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。 | 无霉烂果、不熟果，残次果不超过 1%。 | GB/T 26150 |
| 一级  | 果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 221～290 粒。 | 果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。 | 无霉烂果、不熟果，残次果不超过 2%。 |            |
| 二级  | 果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 291～400 粒。 | 果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。 | 无霉烂果、不熟果，残次果不超过 3%。 |            |
| 三级  | 果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 401～500 粒。 | 果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。 | 无霉烂果、不熟果，残次果不超过 5%。 |            |
| 等外果 | 具有本品应有的特征，粒数不限。                    | 果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。 | 无霉烂果、不熟果，残次果不超过 8%。 |            |

2.5 微生物指限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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  |
| 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 ≤                              | 50                    |   |      |       | GB 4789. 15 |
| 注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行 |                       |   |      |       |             |

2.6 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.7 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

应符合 GB 2761、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、等级（仅适用于去核大红枣）、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、一次烘干、去核、二次烘干、杀菌、包装而成的可直接食用的去核红枣。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》的规定，参照GB 16325《干果食品卫生标准》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。

好想你健康食品股份有限公司

H N  
Q B