



413884S-2023



郑州辰丰食品有限公司企业标准

Q/ZCF 0006S-2023

# 去核红枣

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

郑州辰丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州辰丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋已清。

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。

本标准适用于以干制红枣或免洗红枣为原料，经挑选、清洗或不清洗、一次烘干、去皮或不去皮、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 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.3 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，大小基本均匀	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	浓香清甜、口味纯正，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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	低含水量去核红枣	12 < 水分 ≤ 20	GB 5009.3
	高含水量去核红枣	20 < 水分 < 30	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 等级规格要求

2.4.1 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			损伤和缺点
	去核骏枣	其他去核大红枣		
特 级	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 90\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 $\leq 83$ 粒	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 90\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 $\leq 200$ 粒	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 1%	
一 级	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 80\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 84~111 粒	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 80\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 201~260 粒	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 1%。	
二 级	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 70\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 112~142 粒	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 70\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 261~320 粒	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 3%。	
三 级	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 60\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 143~200 粒	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 60\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 321~370 粒	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 3%。	
等 外 果	不在以上等级内的均为等外果	不在以上等级内的均为等外果	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 8%。	

GB/T 26150

2.4.2 去核小红枣等级规格应符合表 4 的规定。

表 4 去核小红枣等级规格

等级	指标		检验方法
	果型和大小	损伤和缺点	
特 级	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 90\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 450~500 粒	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 1%	GB/T 26150
一 级	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 80\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 501~600 粒	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 1%。	
二 级	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 70\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 601~800 粒	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 3%。	
三 级	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 60\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 801~1000 粒	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 3%。	

等 外 果	不在以上等级内的均为等外果	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过 8%。
----------	---------------	-----------------------------------

## 2.5 微生物限量

微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 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：1、<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

## 2.6 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。

## 2.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.8 其他要求

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、净含量及允许短缺量、等级规格、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干制红枣或免洗红枣为原料，经挑选、清洗或不清洗、一次烘干、去皮或不去皮、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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州辰丰食品有限公司

H N

Q B