



413941S-2023



新郑市新星枣业有限公司企业标准

Q/XXZ 0002S-2023

红枣干（粒）

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

新郑市新星枣业有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市新星枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马桂武、马阳阳。

本标准自实施之日起代替 Q/XXZ 0002S-2018。

H N

Q B

红枣干（粒）

1 范围

本标准规定了红枣干(粒)的分类、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、清洗、去核、切片、切条或粉碎、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干(粒)。

根据产品性状不同可分为：片状、条状、粒状。

2 要求

2.1 原料

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	片状	呈菊花片状，大小均匀
	条状	呈条状大小均匀
	粒状	不规则颗粒状
色 泽	枣红色夹杂有黄色	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，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
气味、滋味	香甜可口，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
	片状枣干	条状枣干	红枣粒	
水分，g/100g	≤ 11.0	25.0	13.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤	10.0		GB 5009.4
*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 ³	10 ⁴	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 ≤	50				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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片、切条或粉碎、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干(粒)。

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 5835《干制红枣》和GB/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》制订本企业标准，为组织生产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。

H N

新郑市新星枣业有限公司

Q B