



410815S-2023



新郑市梦相思食品有限公司企业标准

Q/XMXS 0001S-2023

免洗红枣

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

新郑市梦相思食品有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市梦相思食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙伟霞、孙英杰。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/XMZ 0001S-2019（备案号：410962S-2019）。

H N

Q B

免洗红枣

1 范围

本标准规定了免洗红枣的要求、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、烘干、包装而成可直接食用的免洗红枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 等级规格要求

等级规格要求应符合表 1 的规定。

表 1 等级规格要求

等级	要求			检验方法
	果型和大小	品质	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 ≤ 200 粒	果肉肥厚，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，果粒均匀度 $\geq 80\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 201~260 粒	果肉肥厚，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%	
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 261~320 粒	果肉肥厚，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，果粒均匀度 $\geq 60\%$ ，具有红枣应有的特征，每千克 321~370 粒	果肉肥厚，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%	
等外果	不在以上等级内的均为等外果	果肉肥厚，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%	

2.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品种应有的色泽	从样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查
性状	果形饱满，大小均匀	

气味和滋味	香甜爽口，无异味	有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	低含水量制品	高含水量制品	
水分, %	≤25	25<水分≤35	GB 5009.3
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。

2.5 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

注：a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。
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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 其它要求

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

家有关规定执行。

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、烘干、包装而成可直接食用的免洗红枣。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，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。

本标准不包含骏枣。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市梦相思食品有限公司

H N

Q B