



411212S-2023



焦作市恒轩食品科技有限公司企业标准

Q/JHXS 0008S-2023

即食红枣

2023-05-11 发布

2023-05-11 实施

焦作市恒轩食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市恒轩食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱梦飞、高雷、李闪。

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，经清洗、干燥、挑选、灭菌或不灭菌、包装而成的可直接食用即食红枣。

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	果型饱满，大小基本均匀	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	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	指 标	检验方法
水分，g/100g ≤	35.0	GB 5009.3
总糖，g/100g ≥	45.0	GB 5009.8
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
注：*该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 ≤	10000				GB 4789.2

大肠菌群，MPN/g	≤	0.3				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
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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、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，经清洗、干燥、挑选、灭菌或不灭菌、包装而成的可直接食用即食红枣。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 16325《干果食品卫生标准》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市恒轩生物科技有限责任公司

H N
Q B