



411946S-2023



内黄县枣相情红枣专业合作社企业标准

Q/NZH 0004S-2023

酒枣（醉枣）

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

内黄县枣相情红枣专业合作社 发布

前 言

本标准由内黄县枣相情红枣专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：王相军。

H N
Q B

酒枣（醉枣）

1 范围

本标准规定了酒枣（醉枣）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜红枣和白酒为原料，鲜红枣经清洗、沥干、淋酒、封存、包装工序制成的红枣制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜红枣应符合 GB/T 22345 中鲜食枣三级以上质量要求。

2.1.2 白酒应符合 GB 2757 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
色 泽	枣红色、色泽一致、无霉变、无虫害	从混合均匀样品中取出 100g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
滋 味、气 味	具有红枣和蒸馏酒的滋味和气味，无异味	
性 状	枣状、外观完整，无虫蛀，无霉变	
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 ≤	75	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
*铅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	
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 ≤	50000				GB 4784. 2
大肠菌群，MPN/g ≤	0. 9				GB 4789. 3
注：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。					
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

酒枣（醉枣）是以鲜红枣和白酒为原料，鲜红枣经清洗、沥干、淋酒、封存、包装工序制成的红枣制品。

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》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提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县枣相情红枣专业合作社