



412682S-2023



河南省枣园春枣业有限公司企业标准

Q/HZYC 0006S-2023

即食红枣

2023-08-24 发布

2023-08-24 实施

河南省枣园春枣业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省枣园春枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：常治超、岳东霞。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZYC 0006S-2020。

H N
Q B

即食红枣

1 范围

本标准规定了即食红枣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经分级、清洗、去核或不去核、干燥、挑选、灭菌、包装而成的可直接食用即食红枣。

2 分类

按成品的大小分为：即食小红枣和即食大红枣。

2.1 即食小红枣：金丝枣、鸡心枣等。

2.2 即食大红枣：灰枣、板枣、郎枣、圆铃枣（核桃纹枣、紫枣）、长红枣、赞皇大枣、灵宝大枣（屯屯枣）、壶瓶枣、相枣、骏枣、扁核酸枣、婆枣、山西（陕西）木枣、大荔圆枣、晋枣、油枣、大马牙枣、圆木枣等。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	

3.3 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 ≥	50.0	GB 5009.8
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 等级规格要求

即食小红枣等级规格应符合表 3 的规定。

表 3 即食小红枣等级规格

等级	指标			检验
	果型和大小	品质	损伤和缺点	方法
特级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 450~500 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%	GB/T 26150
一级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 501~600 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%	
二级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 601~800 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 5%	
三级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 801~1000 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 5%	
等外果	具有本品应有的特征，粒数不限	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%	

即食大红枣等级规格应符合表 4 的规定。

表 4 即食大红枣等级规格

等级	指标			检验方法
	果型和大小	品质	损伤和缺点	
超特级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 120~169 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%	GB/T 26150
特级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 170~200 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 3%	
一级	果型饱满，大小均匀，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 3%	
二级	果型饱满，大小均匀，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 5%	
三级	果型饱满，大小均匀，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 5%	
等外果	具有本品应有的特征，粒数不限	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%	

即食去核大枣等级规格应符合表 5 的规定。

表 5 即食去核大枣等级规格

等级	指 标			检验方法
	果型和大小	品 质	损伤和缺点	
特级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克≤220 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，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，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 221～290 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，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 2%。	
二级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 291～400 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，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，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 401～500 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，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 5%。	
等外果	具有本品应有的特征，粒数不限。	果肉肥厚，冲孔端正，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%。	

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 6 的规定。

表6 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 第二法
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

3.6 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。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经分级、清洗、去核或不去核、干燥、挑选、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省枣园春枣业有限公司