



412968S-2023



河南省臻如意食品有限公司企业标准

Q/ZRY 0001S-2023

即食免洗红枣

2023-09-20 发布

2023-09-20 实施

河南省臻如意食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臻如意食品有限公司提出。

本标准由河南省臻如意食品有限公司起草。

本标准起草人：高嵩展、程飞飞、朱风营

H N
Q B

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
水分, g/100g ≤	35	GB 5009. 3
总糖（以可食部分干物质计）, g/100g ≥	70	GB 5009. 8
*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。		

2.5 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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 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

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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

(规范性附录)

果粒均匀度和残次果粒率测定

A1 果粒均匀度测定

随机取样品 1000g，查点果粒数，从试样中挑选符合规定单果粒重的果粒进行称量，按式（1）计算符合规定单果粒重的果粒率。

$$D = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

D ——果粒均匀度，%。

m_1 ——样品中符合等级规定单果粒重的果粒总质量，单位为克（g）；

m_2 ——试样质量，单位为克（g）。

A2 残次果粒率测定

随机取样品 1000g，用肉眼观察，查点残次果粒（霉烂果、不熟果、浆头果、病果、虫果、破头果）的数量，按式（2）计算残次果粒率：

$$X = \frac{N_1}{N} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

X ——残次果粒率，%。

N_1 ——样品中残次果粒数。

N ——样品中总果粒数。

编制说明

本标准适用于以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）为原料，经清洗、烘干、挑选、包装而成的即食免洗红枣。

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，参照 GB/T 26150《免洗红枣》制订本标准，为组织生产、质量控制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 的规定。

河南省臻如意食品有限公司

H N

Q B