



412970S-2023



河南省臻如意食品有限公司企业标准

Q/ZRY 0003S-2023

# 无核红枣

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

# 无核红枣

## 1 范围

本标准规定了无核红枣的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、烘干、包装制成的无核红枣。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB/T 22345 的规定。

2.1.3 免洗红枣应符合 GB/T 26150 或本企业标准 Q/ZRY 0001S 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	呈椭圆形空心枣果状	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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	25~35	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 35.0	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。

### 2.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。</p> <p>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。</p>					

## 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 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

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。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、烘干或不烘干、去核、烘干、包装制成的无核红枣。

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》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