



410740S-2024



郑州佳硕生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZJS 0004S-2024

红枣干

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

郑州佳硕生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州佳硕生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：万超、李婧、石丽、孔娜。

H N
Q B

红枣干

1 范围

本标准规定了红枣干的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片、切条或者粉碎、烘干、精选、杀菌、包装而成的可直接食用的红枣干、条或粒。

根据产品形状不同分为：片状红枣干、条状红枣干和红枣粒；根据产品水分含量不同分为高含水量制品和低含水量制品。

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	片状红枣干	呈菊花状，大小基本均匀	从样品中取出 1 袋（盒），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后温水漱口，品尝其滋味
	条状红枣干	呈条状，大小基本均匀	
	红枣粒	不规则颗粒状	
色泽		具有本产品应有的色泽	
气、滋味		具有本产品应有的气、滋味，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	低含水量制品	高含水量制品	检验方法
水分, g/100g	≤10	10<水分≤30	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4		GB 5009.12

注：*该项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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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
注：样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2. 5 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

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片、切条或者粉碎、烘干、精选、杀菌、包装而成的可直接食用的红枣干、条或粒。

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》制订本企业标准，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。

郑州佳硕生态农业科技有限公司

H N

Q B