



410809S-2024



郑州永胜食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0014S-2024

即食枣制品

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

郑州永胜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州永胜食品有限公司提出。

本标准由郑州永胜食品有限公司和郑州谱尼测试技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：常中信、马彪奇。

H N
Q B

即食枣制品

1 范围

本标准规定了即食枣制品的要求、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、去皮、烘干、包装而成的即食枣制品。

2 要求

2.1 原料要求

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 等级要求

等级要求应符合表 1 的规定。

表 1 等级要求

项 目	特级	一级	二级	检验方法
等级	181-260 颗粒/千克	261-320 颗粒/千克	321-400 颗粒/千克	JJF 1070

2.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	果形饱满，大小均匀	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味及滋味	浓香清甜、口味纯正，无异味	
杂 质	清洁卫生，无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 25	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
*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。

2.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤ 50				GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

2.6 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 其他卫生要求

应符合 GB 2762 、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、去皮、烘干、包装而成的即食枣制品。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》的有关规定，参照 GB/T 5835《干制红枣》和 GB/T 26150《免洗红枣》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。

郑州永胜食品有限公司

H N
Q B