



411270S-2024



河南立奥食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2024

红枣粉（粒）

2024-05-21 发布

2024-05-21 实施

河南立奥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南立奥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南立奥食品有限公司。

本标准主要起草人：董夙敏。

H N

Q B

红枣粉（粒）

1 范围

本标准规定了红枣粉（粒）的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣片为原料，经烘干、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的红枣粉（粒）。

根据产品不同分为：红枣粉、红枣粒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣片应符合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	粉状或粒状、无结块	取100g样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口后品尝其滋味。
色泽	淡黄褐色	
气味和滋味	具有红枣粉（粒）特有的气味和滋味、无异味、香甜可口	
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	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 2.5	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.06	GB/T 5508
粗细度（40目筛子）, %（红枣粉）	≥ 90	GB/T 5507
粗细度（10目筛子）, %（红枣粒）	≥ 90	GB/T 5507
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
马拉硫磷, mg/kg	不得检出	GB 23200.8
甲基对硫磷, mg/kg	不得检出	GB/T 5009.20
乐果, mg/kg	不得检出	GB/T 5009.20

* 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 ^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	
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15	
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、粗细度、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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片为原料，经烘干、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的红枣粉（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/T 5835《干制红枣》的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。

河南立奥食品有限公司

H N

Q B