



411452S-2024



河南景灿枣业有限公司企业标准

Q/HJCZ 0004S-2024

红枣干（条、粒）

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南景灿枣业有限公司 发布

前 言

本标准由河南景灿枣业有限公司提出。

本标准起草单位：河南景灿枣业有限公司。

本标准主要起草人：李燕豪、李艳丽。

H N
Q B

红枣干（条、粒）

1 范围

本标准规定了红枣干（条、粒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以无核枣为原料，经切片（切条或粉碎）、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干（条、粒）。

根据工艺不同分为：红枣干、红枣条、红枣粒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 无核枣应符合本企业标准 Q/HJCZ 0002S 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	红枣干	呈菊花片状，大小均匀	从样品中取出1袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	红枣条	呈条状，大小均匀	
	红枣粒	不规则颗粒状	
色 泽		枣红色夹杂有黄色	
气味和滋味		具有本品特有的气味，滋味香甜爽口，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	指 标			检验方法	
	红枣干	红枣条	红枣粒		
水分，g/100g	≤	11.0	25.0	13.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45			GB 5009.12
*铅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	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	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. 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。

编制说明

本标准适用于以无核枣为原料，经切片（切条或粉碎）、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干（条、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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南景灿枣业有限公司

H N
Q B