



411465S-2024



河南省臻如意食品有限公司企业标准

Q/ZRY 0004S-2024

即食红枣

2024-06-17 发布

2024-06-17 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

即食红枣

1 范围

本标准规定了即食红枣的要求、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）为原料，经清洗、烘干、挑选、包装而成的即食红枣。

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。

2.2 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	呈椭圆形枣果状，果肉品质肥厚饱满	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、霉烂果、不熟果和杂质；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有红枣应有的色泽	
滋味和气味	具有红枣应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见霉烂果、不熟果和外来异物	

2.3 等级规格

等级规格应符合表 2 规定。

表 2 等级规格

项目			等级					检验方法
			超特级	特级	一级	二级	等外果	
果 型	骏枣	果粒/kg	≤83	84~111	112~142	143~200	不在以上	JJF 1070
	其他红枣	果粒/kg	≤200	201~260	261~320	321~370	等级内的	
果粒均匀度，%			≥90	≥80	≥70	≥60	-	附录 A
残次果粒率 ^a ，%			≤1	≤1	≤3	≤3	≤8	
a 残次果粒包括霉烂果、不熟果、浆头果、病果、虫果、破头果。								

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 ≤	35	GB 5009.3
总糖（以可食部分干物质计），g/100g ≥	70	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。		

2.5 微生物指标

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 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。					

2.6 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。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 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；致病菌限量应符合 GB 29921 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、大肠菌群指标。型式检验应符合国家相关规定。

附录 A

(规范性附录)

果粒均匀度和残次果粒率测定

A1 果粒均匀度测定

按四分法取样品 1000g，查点果粒数，从试样中挑选大小相对一致的果粒进行称量，按式（1）计算果粒均匀度。

$$D = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

D ——果粒均匀度，%。

m_1 ——大小相对一致的果粒总质量，单位为克（g）；

m_2 ——试样质量，单位为克（g）。

A2 残次果粒率测定

随机取样品 1000g，用肉眼观察，查点残次果粒（霉烂果、不熟果、浆头果、病果、虫果、破头果）的数量，按式（2）计算残次果粒率：

$$X = \frac{N_1}{N} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

X ——残次果粒率，%。

N_1 ——样品中残次果粒数。

N ——样品中总果粒数。

编制说明

本标准适用于以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）为原料，经清洗、烘干、挑选、包装而成的即食红枣。

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，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