



411425S-2024



河南臻心食品科技有限公司企业标准

Q/HZX 0002S-2024

# 即食枣制品

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

河南臻心食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南臻心食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿好杰。

H N

Q B

# 即食枣制品

## 1 范围

本标准规定了即食枣制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制（免洗红枣、无核红枣、去皮无核枣、红枣干、红枣圈、红枣条）中的一种为原料，经分装而成的可直接食用的即食枣制品。

按原料不同，分为：免洗红枣、无核红枣、去皮无核枣、红枣干、红枣圈、红枣条。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 无核红枣、去皮无核枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 红枣圈、红枣条、红枣干应符合 GB 16325 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	具有原料特有的性状	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
色泽	具有原料固有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	$\leq$ 25	GB 5009.3 (第一法)
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12

注: \*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 <sup>a</sup> 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 中的平板计数法

沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注 1: 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 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

本标准适用于以干制（免洗红枣、无核红枣、去皮无核枣、红枣干、红枣圈、红枣条）中的一种为原料，经分装而成的可直接食用的即食枣制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南臻心食品科技有限公司

H N  
Q B