



411791S-2024

郑州嵩兴草堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZSS 0004S-2024

水果干制品

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

郑州嵩兴草堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由郑州嵩兴草堂生物科技有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和郑州嵩兴草堂生物科技有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、方钱广。

H N

Q B

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以去核红枣、去核椰枣、桂圆肉中的一种为原料，经蒸制、干燥、内包、外包加工而成的水果干制品。

根据原料的不同可分为：蒸红枣（水果干制品）、蒸椰枣（水果干制品）、蒸桂圆（水果干制品）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 去核红枣、去核椰枣应符合 Q/XXZ 0003S（详见附录 A）的规定。

2.1.3 桂圆肉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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	具有本品应有的性状	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 ≤	30.0 (蒸红枣、蒸椰枣)	GB 5009.3
	25.0 (蒸桂圆)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
灰分, % ≤	10.0	GB 5009.4

注：*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，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
注：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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



413942S-2023



新郑市新星枣业有限公司企业标准

Q/XXZ 0003S-2023

即食枣

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

新郑市新星枣业有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市新星枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马桂武、马阳阳。

本标准自实施之日起代替 Q/XXZ 0003S-2018。

H N
Q B

即食枣

1 范围

本标准规定了即食枣的术语定义、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、去核、清洗之后，经烘干、包装而成可直接食用的即食枣。

2 术语定义

即食枣：是以红枣为原料，经挑选、去核、清洗、烘干、包装而成可直接食用的即食枣。

3 要求

3.1 原料

3.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	试验方法
性 状	形状完整，大小均匀	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其 外观 性状、色泽，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	深红色，色泽鲜亮一致	
气味与滋味	具有产品应有的滋、气味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 25	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 10.0	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。		

3.4 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	采样方案及限量	检验方法
-----	---------	------

Q/XXZ 0003S-2023

	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。					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他卫生要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4 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

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、去核、清洗之后，经烘干、包装而成可直接食用的即食枣。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，参照GB/T 5835《干制红枣》和GB/T 26150《免洗红枣》GB 16325《干果食品卫生标准》制订本企业标准，为组织生产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。

新郑市新星枣业有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以去核红枣、去核椰枣、桂圆肉中的一种为原料，经蒸制、干燥、内包、外包加工而成的水果干制品。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。

郑州嵩兴草堂生物科技有限公司

H N

Q B