



410244S-2025



夏邑县美农食品有限公司企业标准

Q/XMN 0008S-2025

红枣干制品

2025-01-15 发布

2025-01-15 实施

夏邑县美农食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县美农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王小燕。

H N

Q B

红枣干制品

1 范围

本标准规定了红枣干制品的分类、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、清洗、去核、切片或不切片、切条或不切条、粉碎或不粉碎、烘干、精选、包装而成的可直接食用的红枣干制品。

根据原料种类和工艺的不同分为：无核红枣、片状红枣干、条状红枣干、红枣粒；根据产品水分含量不同分为高含水量制品和低含水量制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红枣应符合 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	具有本品应有的性状	从样品中取1袋，将本品倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味，滋味，口味纯正，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
	低含水量制品	高含水量制品	
水分, g/100g	≤ 10	$10 < \text{水分} \leq 30$	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0.45	GB 5009.12

注：*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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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	100	1000	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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片或不切片、切条或不切条、粉碎或不粉碎、烘干、精选、包装而成的可直接食用的红枣干制品。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的依据。

标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县美农食品有限公司

H N

Q B