



413190S-2025



安阳市如日枣业有限公司企业标准

Q/ARZ 0013S-2025

# 红枣粒

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

安阳市如日枣业有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市如日枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊红伟、刘如日、关国军。

H N

Q B

# 红枣粒

## 1 范围

本标准规定了红枣粒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、粉碎、包装而成的红枣粒。

## 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	比较均匀的颗粒状	从混合均匀样品中取出 100g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	淡黄色、色泽一致、无霉变、无虫害	
气味	有枣香味，无异味	
滋味	有红枣特有的滋味，无异味、香甜可口	
杂质	无>2mm 的残余枣核、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	≤ 24.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 2.5	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.06	GB/T 5508
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762.

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
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
菌落总数, CFU/g ≤	10000				GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g ≤	0. 3				GB 4789. 3MPN 计数法
霉菌、酵母, CFU/g ≤	25				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

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

### 2.6 食品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

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以干制红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、粉碎、包装而成的红枣粒。

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》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。

安阳市如日枣业有限公司