



413216S-2025



郑州佳硕生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZJS 0003S-2025

红枣干制品

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

郑州佳硕生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州佳硕生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：万超、李婧、石丽、张志玲、孔娜。

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。

本标准适用于以干制红枣为原料，经清洗、挑选、烘干、杀菌、包装而成的红枣干制品。

按成品中水分含量分为低含水量红枣制品和高含水量红枣制品。

2 分类

根据成品中水分含量不同，分为：低含水量红枣制品和高含水量红枣制品。

2.1 低含水量红枣制品

成品中水分含量不高于25%的红枣制品。

2.2 高含水量红枣制品

成品中水分含量大于 25%且不高于 35%的红枣制品。

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	检验方法
性状	果型饱满，大小基本均匀	从样品中取出 1 袋（盒），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后温水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，口味纯正，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 等级规格

等级规格应符合表 2 的规定。

表 2 等级规格

等 级	指 标				检验方法
	果型和大小		损伤和缺点	品 质	
	骏枣	其他红枣			

特 级	果型饱满，大小均匀， 具有红枣应有的特征， 每千克≤83 粒。	果型饱满，大小均匀， 具有红枣应有的特征， 每千克≤200 粒。	无霉烂果、不熟果， 残次果不超过 1%。	果肉肥厚，具有 红枣应有的色 泽，无肉眼可见 外来杂质。	GB/T 26150
一 级	果型饱满，大小均匀， 具有红枣应有的特征， 每千克 84~111 粒。	果型饱满，大小均匀， 具有红枣应有的特征， 每千克 201~260 粒。	无霉烂果、不熟果， 残次果不超过 1%。		
二 级	果型饱满，大小均匀， 具有红枣应有的特征， 每千克 112~142 粒。	果型饱满，大小均匀， 具有红枣应有的特征， 每千克 261~320 粒。	无霉烂果、不熟果， 残次果不超过 3%。		
三 级	果型饱满，大小均匀， 具有红枣应有的特征， 每千克 143~200 粒。	果型饱满，大小均匀， 具有红枣应有的特征， 每千克 321~370 粒。	无霉烂果、不熟果， 残次果不超过 3%。		
等外果	具有本品应有的特征， 粒数不限。	具有本品应有的特征， 粒数不限。	无霉烂果、不熟果， 残次果不超过 8%。		

3.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	低含水量制品	高含水量制品	检验方法
水分, g/100g	≤25	25<水分≤35	GB 5009.3
*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。			

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量				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	100	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

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 其它要求

应符合 GB 2761、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、等级规格、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制红枣为原料，经清洗、挑选、烘干、杀菌、包装而成的红枣干制品。

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，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》制订本企业标准，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。

郑州佳硕生态农业科技有限公司

H N
Q B