



410043S-2025



郑州市帅龙红枣食品有限公司企业标准

Q/ZSHS 0004S-2025

枣干

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

郑州市帅龙红枣食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市帅龙红枣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李书团。

H N

Q B

枣干

1 范围

本标准规定了枣干的要求、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（粒、丁）、烘干、精选、高温杀菌、包装而成可直接食用的枣干。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835、GB 2762 和 GB 2763 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	从样品中取出 100g，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、温开水漱口品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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	≤ 25	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	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 ≤	10000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/ g ≤	0.3				GB 4789.3 MPN 法
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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、清洗、去核、切片（粒、丁）、烘干、精选、高温杀菌、包装而成可直接食用的枣干。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，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国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市帅龙红枣食品有限公司

H N

Q B