



410035S-2025



新郑市梦相思食品有限公司企业标准

Q/XMXS 0002S-2025

红枣干（条、粒）

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

新郑市梦相思食品有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市梦相思食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙伟杰、孙伟霞。

本标准自发布日期起替代 Q/XMXS 0002S-2019。

H N

Q B

红枣干（条、粒）

1 范围

本标准规定了红枣干（条、粒）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（切条或粉碎）、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干（条、粒）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 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	
色泽	枣红色夹杂有黄色	取100g样品，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。	
性状	红枣干		呈菊花片状，大小均匀
	红枣条		呈条状，大小均匀
	红枣粒		不规则颗粒状
气、滋味	具有本品特有的气味，滋味香甜爽口，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
	红枣干	红枣条	红枣粒	
水分, g/100g	≤ 20.0	25.0	13.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12

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 ¹	10 ⁵	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
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 生产加工过程的卫生要求

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、清洗、去核、切片（切条或粉碎）、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干（条、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》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。

新郑市梦相思食品有限公司

H N

Q B