



410117S-2025



郑州优果园食品有限公司企业标准

Q/ZYGY 0005S-2025

即食枣制品

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

郑州优果园食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州优果园食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张新建。

H N

Q B

即食枣制品

1 范围

本标准规定了即食枣制品的要求、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、去皮或不去皮、烘干、包装而成的即食枣制品。

2 要求

2.1 原料要求

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 等级要求

等级要求应符合表 1 的规定。

表 1 等级要求

项目	特级	一级	二级	检验方法
等级	181-260 颗粒/千克	261-320 颗粒/千克	321-400 颗粒/千克	JJF 1070

2.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	果形饱满，大小均匀	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味及滋味	浓香清甜、口味纯正，无异味	
杂质	清洁卫生，无肉眼可见外来杂质	

2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100 g	≤ 25	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
*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。

2.5 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/ g	5	2	10	100	GB 4789. 3
霉菌, CFU/ g ≤	50				GB 4789. 15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定。					

2.6 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。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其它要求

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

出厂检验项目包括：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、去皮或不去皮、烘干、包装而成的即食枣制品。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/T 5835《干制红枣》和 GB/T 26150《免洗红枣》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。

郑州优果园食品有限公司

H N

Q B