



411625S-2025



郑州佳硕生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZJS 0002S-2025

# 去核红枣

2025-05-26 发布

2025-05-26 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、石丽、赵晓亚、孔娜。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZJS 0002S-2024。

H N

Q B

# 去核红枣

## 1 范围

本标准规定了去核红枣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、一次烘干、去皮或不去皮、去核、二次烘干、杀菌、包装而成的可直接食用的去核红枣。

按成品中水分含量分为低含水量去核红枣和高含水量去核红枣。

## 2 分类

2.1 根据成品中水分含量不同，分为：低含水量去核红枣和高含水量去核红枣。

### 2.1.1 低含水量去核红枣

成品中水分含量大于 12% 且不高于 20% 的去核红枣。

### 2.1.2 高含水量去核红枣

成品中水分含量大于 20% 且不高于 30% 的去核红枣。

2.2 根据产品加工过程不同，分为：带皮去核红枣和去皮去核红枣。

### 2.2.1 带皮去核红枣

红枣未经去皮制成的去核红枣。

### 2.2.2 去皮去核红枣

红枣经去皮工艺制成的去核红枣。

## 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 |
|     | 带皮去核红枣                                | 去皮去核红枣                                |                     |                                |     |
| 特级  | 果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 $\leq$ 220 粒。 | 果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 $\leq$ 260 粒。 | 无霉烂果、不熟果，残次果不超过 1%。 | 果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。 |     |
| 一级  | 果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 221~290 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 2%。 |                                |     |
| 二级  | 果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 291~400 粒。    | 果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 321~430 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 401~500 粒。    | 果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 431~530 粒。    | 无霉烂果、不熟果，残次果不超过 5%。 |                                |     |
| 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                | 12 < 水分 $\leq$ 20 | 20 < 水分 < 30 | GB 5009.3  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$ | 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。

## 编制说明

本标准适用于以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、一次烘干、去皮或不去皮、去核、二次烘干、杀菌、包装而成的可直接食用的去核红枣。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