



411399S-2025



登封市东辉茶业有限公司企业标准

Q/DDC 0009S-2025

熟制红枣

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

登封市东辉茶业有限公司 发布

前 言

本标准由登封市东辉茶业有限公司提出。

本标准由登封市东辉茶业有限公司起草。

本标准主要起草人：王建勋。

H N

Q B

熟制红枣

1 范围

本标准规定了熟制红枣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经预处理、去核、浸润【生活饮用水与橘皮（陈皮）、黄精、金银花、西洋参、砂仁、干姜中的一种或几种的水煮液】、蒸制（单次或多次）、晒制（单次或多次）、切片或不切片、包装加工而成的即食熟制红枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣、橘皮（陈皮）、黄精、金银花、西洋参、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 西洋参应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.3 生活饮用水符合 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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	≤ 35.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	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	10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	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: a 样品的采样和处理按 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的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

污染物限量应符合GB 2762的规定, 食药用物质的使用应符合国家相关公告的规定

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经预处理、去核、浸润【生活饮用水与橘皮（陈皮）、黄精、金银花、西洋参、砂仁、干姜中的一种或几种的水煮液】、蒸制（单次或多次）、晒制（单次或多次）、切片或不切片、包装加工而成的即食熟制红枣。

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，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。

登封市东辉茶业有限公司

H N
Q B