



411859S-2025



郑州优果园食品有限公司企业标准

Q/ZYGY 0001S-2025

红枣干制品

2025-06-19 发布

2025-06-19 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

红枣干制品

1 范围

本标准规定了红枣干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、去核或不去核、烘干、切片或不切片、制粒或不制粒、包装而成的即食红枣干制品。

根据产品工艺不同，产品分类为：去核红枣、红枣、红枣果干、红枣粒。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 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	去核红枣和红枣果型基本饱满，大小均匀，红枣果干为片状，红枣粒为不规则颗粒状	从样品中取出适量样品，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，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该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	≤ 28	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	5	2	1000	10000	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
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 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 的规定执行。					

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，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、菌落总数和大肠菌群。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，经清洗、去核或不去核、烘干、切片或不切片、制粒或不制粒、包装而成的即食红枣干制品。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，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