



412283S-2025



河南省臻如意食品有限公司企业标准

Q/ZRY 0005S-2025

熟制红枣

2025-07-29 发布

2025-07-29 实施

河南省臻如意食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臻如意食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高嵩展、程飞飞、常艳。

H N

Q B

熟制红枣

1 范围

本标准规定了熟制红枣的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、去核或不去核、去皮或不去皮、成型或不成型、反复或单次熟制、反复或单次干燥或晾制、包装制成的熟制红枣。

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 或 GB/T 22345 的规定。
- 2.1.3 免洗红枣应符合 GB/T 26150 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	固体，具有本品应有的形态	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 ≤	60	GB 5009.3
总糖 ^a , g/100g ≥	70	GB 5009.8
*铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于检测产品可食用部分（以干物质计）。		

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 ⁴	10 ⁵	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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣（成熟干枣或成熟鲜枣）或免洗红枣为主要原料，经清洗或不清洗、去核或不去核、去皮或不去皮、成型或不成型、反复或单次熟制、反复或单次干燥或晾制、包装制成的熟制红枣。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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南省臻如意食品有限公司

H N

Q B