



411680 S-2026



内黄县恒昌食品有限公司企业标准

Q/NHS 0001S-2026

即食红枣

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

内黄县恒昌食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县恒昌食品有限公司提出。

本标准起草单位：内黄县恒昌食品有限公司。

本标准主要起草人：李哲伦（410504199402180017）、赵俊波

H N
Q B

即食红枣

1 范围

本标准规定了即食红枣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核或不去核、烘干、包装而成的可直接食用的即食红枣。

根据工艺不同可分为不同产品。

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	枣状，果型饱满，大小基本均匀	从样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，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 等级规格

等级规格应符合表 2 的规定。

表 2 等级规格

产品类型	等级	指标	检验方法
不去核即食红枣	特级	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 90\%$ ，具有红枣应有的特征。每千克 ≤ 200 粒	GB/T 26150
	一级	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 80\%$ ，具有红枣应有的特征。每千克 201~260 粒	
	二级	果型饱满，果粒均匀度 $\geq 70\%$ ，具有红枣应有的特征。每千克 261~320 粒	
	等外果	不在以上等级内的均为等外果	
去核即食红枣	特级	果型饱满，大小均匀，冲孔端正，具有红枣应有的特征。每千克 ≤ 260 粒	
	一级	果型饱满，大小均匀，冲孔端正，具有红枣应有的特征。每千克 261~340 粒	
	二级	果型饱满，大小均匀，冲孔端正，具有红枣应有的特征。每千克 341~450 粒	
	等外果	不在以上等级内的均为等外果	

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/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅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 微生物指标

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 中的平板计数法
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 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。					

2.6 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,真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、等级、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为原料，经挑选、清洗、去核或不去核、烘干、包装而成的可直接食用的即食红枣。

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/T 5835《干制红枣》、GB/T 26150《免洗红枣》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

内黄县恒昌食品有限公司

Q B