



412478S-2026



郑州市驼缘果业有限公司企业标准

Q/ZTG 0002S-2026

无核枣、红枣瓣(条、片、颗粒)

2026-08-26 发布

2026-08-26 实施

郑州市驼缘果业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市驼缘果业有限公司提出并起草。

本标准起草人：耿书庆、马振东。

H N
Q B

无核枣、红枣瓣(条、片、颗粒)

1 范围

本标准规定了无核枣、红枣瓣(条、片、颗粒)的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经筛选、清洗、烘干、冷却、去核、经切或不切(切瓣、切条、切片、切不规则颗粒状)、包装可直接食用的无核枣、红枣瓣(条、片、颗粒)。

2 原料

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB5749 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	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	枣体深红色	
气味	具有红枣特有的香气、无异味	
滋味	具有红枣特有的香气、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	≤ 25.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 60	GB 5009.8
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
备注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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
a样品的采用方案按照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 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

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

出厂检验项目为：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为原料，经筛选、清洗、烘干、冷却、去核、经切或不切（切瓣、切条、切片、切不规则颗粒状）、包装可直接食用的无核枣、红枣瓣（条、片、颗粒）。

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》和 GB/T 26150《免洗红枣》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

郑州市驼缘果业有限公司