



413169S-2017



新郑市新星枣业有限公司企业标准

Q/XXZ 0001S-2017

---

# 免洗红枣

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

新郑市新星枣业有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新郑市新星枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马桂武、马阳阳。

本标准自实施之日起代替Q/XXZ 0001S-2014。

本标准与 Q/XXZ 0001S-2014 相比，主要变化如下：

——更新了规范性引用文件；

——更新了理化指标；

——更新了微生物指标。

H N

Q B

# 免洗红枣

## 1 范围

本标准规定了免洗红枣的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以成熟的鲜枣或干枣为原料，经挑选、清洗、烘干、包装等工艺制成的可以直接食用的红枣。

## 2 分类

免洗红枣以鲜枣或干枣为原料，经挑选、清洗、烘干、包装加工而成。

### 2.1 根据水分分类

#### 2.1.1 低含水量免洗红枣

水分 $\leq$ 25%

#### 2.1.2 高含水量免洗红枣

25% $<$ 水分 $\leq$ 35%

### 2.2 按品种分类

免洗红枣[包括灰枣、板枣、郎枣、长红枣、赞皇大枣、相枣、扁核酸枣、婆枣、山西（陕西）木枣、大荔圆枣、晋枣、油枣、大马牙枣、圆木枣等]。

### 2.3 等级规格、质量要求

等级规格应符合表1的规定

表1 等级规格

等级	指标		
	果型和大小	品质	损伤和缺点
特 级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 170-200 粒。	果肉肥厚，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 3%。
一 级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 201-260 粒。	果肉肥厚，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 3%。
二 级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 261-320 粒。	果肉肥厚，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 5%。
三 级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 321-400 粒。	果肉肥厚，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 5%。

	有的特征，每千克 321-370 粒。	肉眼可见外来杂质。	不超过 5%。
等外果	具有本品应有的特征，粒数不限。	果肉肥厚，具有红枣应有的色泽，无 肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果 不超过 8%。

### 3 要求

#### 3.1 原料

3.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 鲜枣应符合 GB/T 22345 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表2 感官指标

项 目	要 求	试验方法
性 状	果形饱满，大小均匀	从样品中取出1盒(袋)，倒入洁净白瓷盘中， 在室内自然光下观察色泽及性状，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	具有本品种应有的红色	
气味及滋味	浓香清甜、口味纯正，无异味	
杂 质	清洁卫生，无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 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
	低含水量免洗红枣	高含水量免洗红枣	
水分, g/100g	水分 $\leq$ 25	25<水分 $\leq$ 35	GB 5009.3
总糖, % $\geq$	50		GB 5009.8
灰分, g/100g $\leq$	10		GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.8		GB 5009.12

注：\*该项指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。

#### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9			GB 4789.3	
沙门氏菌, /25 g		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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15	
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。						

### 3.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行检验。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其他卫生要求

应符合 GB 2762 、GB 2763 的有关规定执行。

## 4 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、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

免洗红枣是以成熟的鲜枣或干枣为原料，经挑选、清洗、烘干、包装等工艺制成的可以直接食用的红枣。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》和GB/T 26150《免洗红枣》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。

新郑市新星枣业有限公司

2017年11月16日