



412215S-2017



夏邑县豫疆情食品有限公司企业标准

Q/XYJQ 0002S-2017

脆枣

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

夏邑县豫疆情食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求编写。

本标准由夏邑县豫疆情食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王丽锋。

H N

Q B

脆枣

1 范围

本标准规定了脆枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、棕榈油油炸、脱油、包装而成的可直接食用的脆枣。

2 要求

2.1 原料

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。

2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	试验方法
性 状	枣状	从样品中取1袋，将本品倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	深红色	
气、滋味	具有红枣特有的香气、无哈喇味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤	0. 3			GB 4789. 3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15

注：a 样品的采样及处理按GB 4789. 1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 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、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

脆枣是以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、棕榈油油炸、脱油、包装而成的可直接食用的产品。

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，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。

本标准规定了脆枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

夏邑县豫疆情食品有限公司

2017年08月22日