



410936S-2018



河南省枣园春枣业有限公司企业标准

Q/HZYC 0003S-2018

免洗红枣

2018-4-16 发布

2018-4-16 实施

河南省枣园春枣业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省枣园春枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：常治超、岳东霞。

本标准自实施之日起替代Q/HZYC 0003S-2016，备案号410528S-2017。

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。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、包装而成的可直接食用红枣。

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。

2.2 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	果型饱满，大小基本均匀	从混合均匀的样品中取出 1 袋，置一白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	红色，深红色，紫红色	
气 、 滋 味	浓香清甜、口味纯正，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	≤ 30	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 50.0	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: *该指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 等级规格要求

免洗小红枣等级规格应符合表 3 的规定。

表 3 免洗小红枣等级规格

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 450~500 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 501~600 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，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 601~800 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 801~1000 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%。
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%。

免洗大红枣等级规格应符合表 4 的规定。

表 4 免洗大红枣等级规格

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 321~370 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%。
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%。

2.5 微生物指标

微生物指标应符合表 5 的规定。

表5 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 ≤	10000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	0.3				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 第二法

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、等级、水分、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、包装而成的可直接食用红枣。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 26150《免洗红枣》要求，制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

河南省枣园春枣业有限公司

H N

Q B