



410934S-2018



河南省枣园春枣业有限公司企业标准

Q/HZYC 0001S-2018

即食枣制品

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 0001S-2016，备案号 411291S-2016。

H N

Q B

即食枣制品

1 范围

本标准规定了即食枣制品的分类、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红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、或者剪切成条（片或粒）再烘干、包装而成的可直接食用的即食枣制品。

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 | 枣状、片状、粒状、条状 | 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 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气 、 滋 味 | 具有本品应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--------------------|--------|------------|
| 水分, g/100g | ≤ 30.0 | GB 5009.3 |
| 总糖, g/100g | ≥ 30.0 | 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 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

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 | |
| 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。

2.5 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。

2.6 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

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、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、或者剪切成条（片或粒）再烘干、包装而成的可直接食用的即食枣制品。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》作为组织生产，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