



410323S-2018



安阳市如日枣业有限公司企业标准

Q/ARZ 0006S-2018

红枣粉

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

安阳市如日枣业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由安阳市如日枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊红伟、刘如日、关国军。

H N

Q B

红枣粉

1 范围

本标准规定了红枣粉的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干制红枣为原料，经挑选、清洗、去核、烘干、粉碎、过筛、包装而成的红枣粉。

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	试验方法
性状	粉末状、无结块、无明显颗粒存在	从混合均匀样品中取出 100g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	淡黄色、色泽一致、无霉变、无虫害	
气味	有枣香味，无异味	
滋味	有红枣特有的滋味，无异味、香甜可口	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 2.5	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.06	GB/T 5508
细度 (80 目筛子), %	≥ 90	称取 20.0 克混合均匀的样品于 80 目标标准分筛上, 以适

			当速度作圆周运动 50 次，称截留物质量，计算筛过物占样品总质量的比例
总砷，（以 As 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
*铅严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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	
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、酵母，CFU/g	≤	25			GB 4789.15
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

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、细度、灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

红枣粉是以干制红枣为原料，经挑选、清洗、去核、烘干、粉碎、过筛、包装而成的红枣粉。

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》有关规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了红枣粉的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准铅含量标准严于 GB 2762 的规定。

安阳市如日枣业有限公司