



410324S-2018



安阳市如日枣业有限公司企业标准

Q/ARZ 0007S-2018

---

# 红枣粒

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

# 红枣粒

## 1 范围

本标准规定了红枣粒的要求、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、包装而成的红枣粒制品。

## 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 | 比较均匀的颗粒状              | 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>2mm 的残余枣核、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 | ≤ 8.0  | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g | ≤ 2.5  | GB 5009.4 |
| 含砂量, %     | ≤ 0.06 | GB/T 5508 |

|                         |           |   |     |   |
|-------------------------|-----------|---|-----|---|
| 细度                      | 4 目筛上物, % | ≤ | 25  | 称取 20.0 克混合均匀的样品两份, 分别放于 4 目和 8 目标准分筛上, 以适当速度作圆周运动 50 次, 分别称量 4 目筛上物和 8 目筛下物的质量, 分别计算二者占其样品总质量的比例 |
|                         | 8 目筛下物, % | ≤ | 15  |   |
| 总砷, (以 As 计), mg/kg     |           | ≤ | 0.3 | GB 5009.11  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg      |           | ≤ | 0.5 | GB 5009.12  |
| *铅指标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 <sup>a</sup> 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

红枣粒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。

本标准规定了红枣粒的要求、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