



410309S-2018



郑州市帅龙红枣食品有限公司企业标准

Q/ZSHS 0019S-2018

---

# 即食无核红枣

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

---

郑州市帅龙红枣食品有限公司 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。

本标准由郑州市帅龙红枣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李书团。

H N

Q B

# 即食无核红枣

## 1 范围

本标准规定了即食无核红枣的要求、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、去核、清洗、烘干、包装而成的可直接食用的无核红枣。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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	形状完整，大小均匀	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	具有本品应有的色泽	
气 滋 味	具有本品应有的气、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 规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 35	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: \*该项指标值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	指 标				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9			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 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

## 2.7 其他要求

应符合 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。  
型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、去核、清洗、烘干、包装而成的可直接食用的无核红枣。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》、GB 16325《干果食品卫生标准》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。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市帅龙红枣食品有限公司

H N

Q B