



410099S-2018



新郑市新星枣业有限公司企业标准

Q/XXZ 0002S-2018

红枣干（粒）

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

新郑市新星枣业有限公司 发布

前 言

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

本标准由新郑市新星枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马桂武、马阳阳。

本标准自实施之日起代替 Q/XXZ0002S-2015。

本标准与 Q/XXZ0002S-2015 相比，主要变化如下：

——更新了规范性引用文件；

——更新了理化指标；

——更新了微生物指标。

H N
Q B

红枣干（粒）

1 范围

本标准规定了红枣干(粒)的产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片、切条或粉碎、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干、条或粒。

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	片状红枣干	呈菊花片状，大小均匀	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
	条状红枣干	呈条状大小均匀	
	红枣粒	不规则颗粒状	
色 泽		枣红色夹杂有黄色	
气味滋味		香甜可口，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
		片状枣干	条状枣干	红枣粒	
水分，g/100g	≤	11.0	25.0	13.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤	10.0			GB 5009.4
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8			GB 5009.12

注：*该项指标严于食品安全国家标准GB2762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 ≤	0.9				GB 4789.3
沙门氏菌, /25 g	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
霉菌, CFU/g ≤	50				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 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行检验。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定执行。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、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

红枣干（粒）是以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片、切条或粉碎、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干、条或粒。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 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》制订本企业标准，为组织生产和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新郑市新星枣业有限公司