



410100S-2018



新郑市新星枣业有限公司企业标准

Q/XXZ 0003S-2018

---

# 即食枣

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/XXZ0003S-2015。

本标准与 Q/XXZ0003S-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

# 即食枣

## 1. 范围

本标准规定了即食枣的术语定义、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、清洗之后，经烘干、包装而成可直接食用的即食枣。

## 2. 术语定义

即食枣：是以红枣为原料，经挑选、去核、清洗、烘干、包装而成可直接食用的即食枣。

## 3. 要求

### 3.1 原料

3.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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	形状完整，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。
色 泽	深红色，色泽鲜亮一致	
气味与滋味	具有产品应有的滋、气味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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	≤ 25	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。

### 3.4 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		
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。

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其他卫生要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定执行。

## 4 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

即食枣是以红枣为原料，经挑选、去核、清洗、烘干、包装而成可直接食用的食品。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》GB 16325 《干果食品卫生标准》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