



410476S-2018



郑州永胜食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0006S-2018

---

# 香酥脆枣

2018-02-08 发布

2018-02-08 实施

---

郑州永胜食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由郑州永胜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：常中信。

H N

Q B

# 香酥脆枣

## 1 范围

本标准规定了香酥脆枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、棕榈油油炸、脱油、烘干、包装而成的可直接食用的香酥脆枣。

## 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。

2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	枣状	从样品中取1袋，将本品倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、形状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	深红色	
气、滋味	具有红枣特有的香气、无哈喇味、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	≤ 5.0	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

\*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3平板计数法
菌落总数, CFU/g ≤	10000				GB 4789. 2
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15

注1: a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行;  
注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

香酥脆枣是以红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核、棕榈油油炸、脱油、烘干、包装而成的可直接食用的香酥脆枣。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 5835《干制红枣》和 GB/T 26150《免洗红枣》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

郑州永胜食品有限公司

H N

Q B