



410512S-2018



郑州市黄金红食品枣业有限公司企业标准

Q/ZHSZ 0003S-2018

---

# 葡萄干

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

郑州市黄金红食品枣业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由郑州市黄金红食品枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：范军亮。

H N

Q B

# 葡萄干

## 1 范围

本标准规定了葡萄干的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以葡萄为原料，经天然晾晒、去除杂质、过比重、清洗、晾晒、称重、包装而成的可直接食用的葡萄干。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 葡萄应符合 NY/T 844 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	试验方法
性状	具有原料特有的性状	将被测样品倒入清洁、干燥的白瓷盘内，在自然光下观察其色泽，性状及杂质，观察其色泽，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有原料相应的色泽	
气味和滋味	气味与滋味纯正，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总酸, g/100g	≤ 2.5	GB/T 12456

\*铅指标严于食品安全国家标准。

### 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	

菌落总数,CFU /g	≤	10000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤	0. 3	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌		不得检出	GB 4789. 4
志贺氏菌		不得检出	GB 4789. 5
金黄色葡萄球菌		不得检出	GB 4789. 10 (第二法)
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1;</p> <p>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。</p>			

## 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 其它要求

污染物应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留应符合 GB 2763 的规定。

## 2.7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

葡萄干是以葡萄为原料，经天然晾晒、去除杂质、过比重、清洗、晾晒、称重、包装而成的可直接食用的葡萄干。

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《水果制品生产许可证审查细则》，制定本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市黄金红食品枣业有限公司

H N

Q B