



411108S-2018



内黄县枣相情红枣专业合作社企业标准

Q/NZH 0004S-2018

酒枣（醉枣）

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

内黄县枣相情红枣专业合作社 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由内黄县枣相情红枣专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：王相军。

H N

Q B

酒枣（醉枣）

1 范围

本标准规定了酒枣（醉枣）的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜红枣和蒸馏酒为原料，鲜红枣经清洗、沥干、淋酒、封存、包装工序制成的红枣制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜红枣应符合 GB/T 22345 中鲜食枣三级以上质量要求。

2.1.2 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.3 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
色泽	枣红色、色泽一致、无霉变、无虫害	从混合均匀样品中取出 100g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，
滋味、气味	具有红枣和蒸馏酒的滋味和气味，无异味	
性状	枣状、外观完整，无虫蛀，无霉变	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 75	GB5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB5009.12

*铅指标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	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				第二法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB5009.10
大肠埃希氏菌，0157:H7	5	0	0	-	GB 4789.36
菌落总数，CFU/g ≤	50000				GB4784.2
大肠菌群，MPN/g ≤	0.9				GB4789.3
注：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。					
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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

酒枣（醉枣）是以鲜红枣、蒸馏酒为原料，鲜红枣经清洗、沥干、淋酒、封存、包装工序制成的红枣制品。

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》有关规定，GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等国家标准的相关规定，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。

本标准规定了酒枣（醉枣）的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县枣相情红枣专业合作社