



411174S-2018



河南卓宇蜂业有限公司企业标准

Q/HZY 0009S-2018

---

# 无核即食枣

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

---

河南卓宇蜂业有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南卓宇蜂业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尚建国、陈风光。

H N

Q B

# 无核即食枣

## 1 范围

本标准规定了无核即食枣的要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大枣为原料，大枣经筛选、清洗、干燥、挑选、去核、包装工艺加工而成的无核即食枣。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大枣应符合 GB/T 5835 的有关规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

### 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	大小均匀一致、中空无枣核、果肉肥厚、果皮略有褶皱、无霉变及腐烂等	从混合均匀的样品中取出无核即食枣 1 袋，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后入口，品其滋味。
色 泽	表面有光泽、果皮红色或紫红色、剖面呈浅棕色	
气 味	具有大枣特有的香气、无异味	
滋 味	较甜、具有大枣特有的滋味、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	≤ 30	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 50	GB 5009.8

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅的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 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, /25g		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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。						

#### 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 的有关规定执行。

#### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

## 编制说明

无核即食枣是以大枣为原料，大枣经筛选、清洗、干燥、挑选、去核、包装工艺加工而成的。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》、GB/T 26150《免洗红枣》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

河南卓宇蜂业有限公司

Q B