



411145S-2018



濮阳市好口福食品股份有限公司企业标准

Q/PHS 0001S-2018

脆枣

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

濮阳市好口福食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》规定进行编写。

本标准由濮阳市好口福食品股份有限公司提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心起草。

本标准起草人：张立杰、高方庆、李明辉、杨蓓蓓。

H N

Q B

脆枣

1 范围

本标准规定了脆枣的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以冬枣或红枣为原料，经挑选、清洗、去核、二次清洗、冷冻或烘干、低温真空油炸（棕榈油）、脱油、包装而成的可直接食用的脆枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冬枣应符合 GB/T 32714 的规定。

2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 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	检验方法
性 状	枣状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，于明亮处用肉眼观察其性状、色泽、有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
色 泽	色泽红润、均匀	
气、滋味	具有红枣特有的香气、滋味，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
*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				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 第二法
菌落总数, CFU/g ≤	10000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	0.3				GB 4789.3
注: 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

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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

本标准适用于以冬枣或红枣为原料，经挑选、清洗、去核、二次清洗、冷冻或烘干、低温真空油炸（棕榈油）、脱油、包装而成的可直接食用的脆枣。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 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的依据。

本标准规定了脆枣的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

濮阳市好口福股份有限公司

H N

Q B