



412943S-2017



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0012S-2017

红枣干

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

好想你健康食品股份有限公司 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。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0012S-2016。

本标准与 Q/HXN 0012S-2017 相比，主要变化如下：

- 企业名称由“好想你枣业股份有限公司”变更为“好想你健康食品股份有限公司”；
- 更新了规范性引用文件；
- 更新了微生物指标；

H X N

Q B

红枣干

1 范围

本标准规定了红枣干的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片、切条或粉碎、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干、条或粒。

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。

2.2 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	片状红枣干	呈菊花状，大小均匀	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质。然后以温开水漱口，品尝其滋味。
	条状红枣干	呈条状，大小均匀	
	红枣粒	不规则颗粒状	
色 泽		色泽鲜亮一致	
气、滋味		鲜甜可口，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	片状红枣干	条状红枣干	红枣粒	检验方法

水分, g/100g	≤	8.0	25.0	10.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8			GB 5009.12
注: ※该项指标严于食品安全国家标准规定。					

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 ^a 及限量				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3				GB 4789.3
沙门氏菌, /25 g		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
霉菌, CFU/g	≤	50				GB 4789.15
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

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2762、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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

红枣干以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片、切条或粉碎、烘干、精选、包装而成的可直接食用的的红枣干、条、或粒。

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》的规定，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》制订本企业标准，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。

好想你健康股份有限公司

2017年11月01日

Q B