



411362S-2017



新郑市宏大大枣业有限公司企业标准

Q/XHD 0002S-2017

无核香枣

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

新郑市宏大大枣业有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新郑市宏大枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵建强、李肖蕾。

附录A为本标准引用标准文件。

H N

Q B

无核香枣

1 范围

本标准规定了无核香枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以无核香枣为原料，经分装、包装加工而成无核香枣。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 无核香枣应符合Q/ZYS 0001S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	指 标	试验方法
性 状	枣状	从样品中取出一袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	枣红色	
气 味	具有红枣应有的枣香气味，无异味	
滋 味	滋味香甜，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	≤ 20.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅该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 ^a 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 (/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
注1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1;						
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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌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 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。

QB

编制说明

无核香枣是以无核香枣为原料，经分装、包装加工而成无核香枣。

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 5835 干制红枣》、《GB 16325 干果食品卫生标准》、《GB/T 26150 免洗红枣》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。

新郑市宏大枣业有限公司

2017年05月24日