



411861S-2017



河南省新郑市红枣食品有限公司企业标准

Q/HXHS 0001S-2017

---

# 免洗红枣

2017-08-14 发布

2017-08-14 实施

---

河南省新郑市红枣食品有限公司 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。

本标准由河南省新郑市红枣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：耿新海。

H N

Q B

# 免洗红枣

## 1 范围

本标准规定了免洗红枣的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准适用于以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、包装而成可直接食用的免洗红枣。

## 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	检验方法
性 状	果形饱满、大小均匀，肉质肥厚，无霉烂、浆头、无不熟果，无病果、虫果	从混合均匀的样品中取出 1 袋，置一白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品种应有的红色	
气 味	具有红枣应有的气味，无异味	
滋 味	浓香清甜、口味纯正，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 $\leq$	35	GB 5009.3
总糖, g/100g $\geq$	50	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

注：\*该指标严于国家标准 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 $\leq$	10000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g $\leq$	0.3				GB 4789.3
霉菌, CFU/g $\leq$	50				GB 4789.15
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 样品的采集及处理按 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定执行。

#### 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、大肠菌群计数；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

免洗红枣是以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、包装而成可直接食用的免洗红枣。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》和 GB 16325 《干果食品卫生标准》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。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省新郑市红枣食品有限公司

2017年07月11日

H N

Q B