



412080S-2017



新郑市思涵红枣种植专业合作社企业标准

Q/XZSH 0002S-2017

无核枣

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

新郑市思涵红枣种植专业合作社 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则》编写。

本标准由新郑市思涵红枣种植专业合作社提出并起草。

本标准起草人：高星、吕东江、荆慧强

H N

Q B

无核枣

1 范围

本标准规定了无核枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准适用于以红枣为原料，红枣经挑选、清洗、去核、烘干、包装而成可直接食用的无核枣。

2 要求

2.1 原辅料要求

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
色 泽	枣红色	从样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	枣状	
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	≤ 30.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 50	GB 5009.8
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
备注: *严于食品安全国家标准。		

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
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	≤	25			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

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

无核枣以红枣为原料，红枣经挑选、清洗、去核、烘干、包装而成可直接食用的无核枣。

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》和 GB/T 26150《免洗红枣》，按照 GB 16325《干果食品卫生标准》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了无核枣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于国家标准 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

新郑市思涵红枣种植专业合作社

2017年08月07日

H N
Q B