



413866S-2018



河南亚太食品有限公司企业标准

Q/HYTS 0006S-2018

红枣

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

河南亚太食品有限公司 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。

本标准由河南亚太食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：常玉美、常伟杰。

H N

Q B

红枣

1 范围

本标准规定了红枣的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以成熟的鲜枣或干枣为原料，经过挑选、清洗、干燥、灭菌、包装而成的可以食用的红枣。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜枣应符合 GB/T 22345 的规定。

2.1.2 干枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 等级规格要求

2.2.1 小红枣等级规格应符合表1规定。

表1 小红枣等级规格

项 目	特 级	一 级	二 级	三 级	等外果
品 质	果肉肥厚，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。				
果型和大小	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克450~500粒。	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克501~600粒。	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克601~800粒。	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克801~1000粒。	具有红枣应有的特性，粒数不限。
损伤和缺点	无霉烂果、不熟果，残次果不超过3%。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过3%。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过5%。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过5%。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过8%。

2.2.2 大红枣等级规格应符合表2规定。

表2 大红枣等级规格

项 目	特 级	一 级	二 级	三 级	等外果
品 质	果肉肥厚，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。				
果型及大小	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有	具有红枣应有的特性，粒数不限。

	的特征，每千克 170~200粒。	的特征，每千克 201~260粒。	的特征，每千克 261~320粒。	的特征，每千克 321~370粒。	
损伤和缺点	无霉烂果、不熟果，残次果不超过3%。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过3%。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过5%。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过5%。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过8%。

2.3 感官要求

感官要求应符合表 3 的规定。

表 3 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	果型饱满，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性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品种应有的色泽	
气、滋味	浓香清甜、口味纯正、不得有异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.4 理化指标

理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分/%	≤	30	GB 5009.3
总糖/%	≥	50	GB/T 10782
*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GB2762规定。			

2.5 微生物限量

微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

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	≤	0.9			GB 4789.3	
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 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。					

2.6 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

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、等级规格、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

本标准适用于以成熟的鲜枣或干枣为原料，经过挑选、清洗、干燥、灭菌、包装而成的可以食用的红枣。

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 5835《干制红枣》、GB/T26150《免洗红枣》、GB 16325《干果卫生标准》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。

河南亚太食品有限公司

H N

Q B