



413867S-2018



河南亚太食品有限公司企业标准

Q/HYTS 0007S-2018

红枣干

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

红枣干

1 范围

本标准规定了红枣干的分类、要求、检验方法、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、切片或切条、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干。

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 | 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性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。 |
| | 条状红枣干 | 呈条状，大小均匀 | |
| 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 | 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 |

注：※该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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, /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 | |

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。

2.5 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、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

红枣干是以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片或切条、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干。

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 的规定。

河南亚太食品有限公司

H N

Q B