



413820S-2018



漯河雪谷鹤食品有限公司企业标准

Q/LXGH 0002S-2018

红枣干制品

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

漯河雪谷鹤食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河雪谷鹤食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河雪谷鹤食品有限公司。

本标准主要起草人：张帅、王冬飞。

H N

Q B

红枣干制品

1 范围

本标准规定了红枣干制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用以红枣粒、片状红枣干、条状红枣干中的一种为原料，经挑选、选配、称量、混合、包装而成的可直接食用红枣干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣粒、片状红枣干、条状红枣干应符合 GB 16325 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(红枣片)	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状，色泽和杂质，闻其气味，加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味。
	条状红枣干	
	红枣粒	
色泽	枣红色，色泽鲜亮一致	
气味、滋味	清甜可口，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	片状红枣干(红枣片)	条状红枣干	红枣粒	GB 5009.3
	8.0	25	10	
* 铅(以 Pb 计), mg/kg	0.8			GB 5009.12
* 该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, /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 GB4789.1 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 中的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以红枣粒、片状红枣干、条状红枣干中的一种为原料，经挑选、选配、称量、混合、包装而成的可直接食用红枣干制品。

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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河雪谷鹤食品有限公司

H N

Q B