



410393S-2019



## 内黄县枣相情红枣专业合作社企业标准

Q/NZH 0002S-2019

# 枣干

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

内黄县枣相情红枣专业合作社 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》编写。

本标准由内黄县枣相情红枣专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：樊红伟、王相军。

H N

Q B

# 枣干

## 1 范围

本标准规定了枣干的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干制红枣为主要原料，经挑选、去杂、清洗、去核、切片、烘干、包装加工而成的枣干。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 干制红枣应符合 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	圆片形，枣片大小均匀	从混合均匀的样品中取出一袋，将本品倒入洁白干净的盘子里，在自然光下用肉眼观察色泽性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	深红色，色泽鲜亮一致	
气味	具有枣干特有的清香	
滋味	味酸甜，无焦苦味、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	≤ 30	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
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 <sup>a</sup> 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 为微生物限量可接受水平的限量值;					
M 为微生物限量的最高安全限量值。					

### 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 生产加工过程中的卫生要求

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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

枣干是以干制红枣为主要原料，经挑选、去杂、清洗、去核、切片、烘干、包装加工而成。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 16325《干果食品卫生标准》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。

其内容规定了枣干的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

内黄县枣相情红枣专业合作社企业标准

Q B