



410814S-2019



新郑市良宝源枣业有限公司企业标准

Q/XLZ 0002S-2019

即食无核红枣

2019-04-18 发布

2019-04-18 实施

新郑市良宝源枣业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新郑市良宝源枣业有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市良宝源枣业有限公司。

本标准主要起草人：史振锋、田艳霞。

H N

Q B

即食无核红枣

1 范围

本标准规定了即食无核红枣的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、烘干、去核、包装而成可直接食用的即食无核红枣。

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 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 28.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 50.0	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

备注：*严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量指标

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	
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
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 JJF 1070 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、烘干、去核、包装而成可直接食用的即食无核红枣。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》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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市良宝源枣业有限公司

H N
Q B