



410960S-2019



新郑市梦相思食品有限公司企业标准

Q/XMXS 0002S-2019

红枣干（条、粒）

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

新郑市梦相思食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由新郑市梦相思食品有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市梦相思食品有限公司。

本标准主要起草人：孙伟霞、孙英杰。

H N

Q B

红枣干（条、粒）

1 范围

本标准规定了红枣干（条、粒）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。

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片（切条或粉碎）、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干（条、粒）。

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
性 状	红枣干	呈菊花片状，大小均匀	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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	红枣条	呈条状，大小均匀	
	红枣粒	不规则颗粒状	
色 泽		枣红色夹杂有黄色	
气味和滋味		具有本品特有的气味，滋味香甜爽口，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
		红枣干	红枣条	红枣粒	
水分, g/100g	≤	11.0	25.0	13.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
*严于食品安全国家标准GB 2762。					

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	
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	≤	0.9	GB 4789.3MPN 计数法
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；

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

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

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。

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片（切条或粉碎）、烘干、精选、包装而成可直接食用的红枣干（条、粒）。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 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。
新郑市梦相思食品有限公司

H N

Q B