



410806S-2026

孟州市膳小满生物科技有限公司企业标准

Q/ SXM 0003S-2026

熟制红枣

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

孟州市膳小满生物科技有限公司 发布

前 言

本标准提出单位：孟州市膳小满生物科技有限公司。

本标准起草单位：孟州市膳小满生物科技有限公司。

本标准主要起草人：原志强

H N

Q B

熟制红枣

1 范围

本标准规定了熟制红枣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣为原料，经过预处理、清洗、浸润[用黄酒(或米酒等)、水或黄酒(或米酒等)与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液用浸泡、喷洒等方式，使红枣浸透]、蒸制、干燥或不干燥(或经一次以上浸润、熟制、干燥)、晾制或不晾制、成型或不成型、包装而成的可即食熟制红枣。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。

2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 黑豆、橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.4 黄酒应符合GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 米酒应符合GB 2758 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	具有产品应有的性状	取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光条件下观察其性状、色泽、嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味，并检查有无外来物质。
色泽	具有相应产品特有的色泽	
气味、滋味	具有原料应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≤ 50 (未干燥产品) 30 (干燥产品)	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*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	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
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

注: a 样品的采样和处理, 按GB 4789.1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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品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, 食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目: 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。

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经过预处理、清洗、浸润[用黄酒(或米酒等)、水或黄酒(或米酒等)与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液用浸泡、喷洒等方式，使红枣浸透]、蒸制、干燥或不干燥(或经一次以上浸润、熟制、干燥)、晾制或不晾制、成型或不成型、包装而成的可即食熟制红枣。

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，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。

孟州市膳小满生物科技有限公司