

备案号：QB64/0341S-2023

Q/NXQT

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司企业标准

Q/NXQT 0018S-2023

干制红枣

2023-07-17 发布

2023-07-17 实施

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司

发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替了Q/NXQT 0018S—2021《干制红枣》。

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司提出。

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王建平。

本标准有效期五年。

干制红枣

1 范围

本标准规定了干制红枣的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用我公司生产的干制红枣的外观质量分级、检验、包装和贮运。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 5835 干制红枣

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本标准涉及的术语和定义同GB/T 5835一致。

4 技术要求

4.1 原料要求

干制红枣原料采用充分成熟的鲜枣，经晾干、晒干或烘烤干制而成、果皮红色至紫红色。其中的干制骏枣、干制灰枣原料还应符合表1与表2的规定。

表1 骏枣原料感官等级要求

项目	特级	一级	二级	三级	等外果
基本要求	具有骏枣应有的特征，个大，果皮光滑，呈深红色或枣红色，果肉肥厚，稍具酸味				
粒数/（粒/kg）	≤83	84~111	112~142	143~200	>200
损伤或缺点	无霉烂果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过3%	无霉烂果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过5%	无霉烂果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过5%	无霉烂果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过5%	无霉烂果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过5%
杂质含量	不超过0.1%	不超过0.3%	不超过0.5%	不超过0.5%	不超过0.5%

表2 灰枣原料感官等级要求

项目	特级	一级	二级	三级	等外果
本要求	具有灰枣应有的特征，呈椭圆形，果皮光滑，紫红色，果肉肥厚，核小				
粒数/（粒/kg）	≤200	201~260	261~320	321~370	>370
损伤或缺点	无霉烂果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过3%	无霉烂果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过5%	无霉烂果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过5%	无霉烂果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过5%	无霉烂果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过5%
杂质含量	不超过0.1%	不超过0.3%	不超过0.5%	不超过0.5%	不超过0.5%

3.2 理化要求

理化要求应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	低含量制品	高含量制品
水分/%	≤25	25<水分≤35
总糖（以可食部分干物质计）/%	60≤总糖<70	总糖≥70

3.3 等级规格符合表4要求

表4 等级规格

项目	特级	一级	二级	三级	等外果
品质	果肉肥厚，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质				
骏枣	果型饱满，果粒均匀度≥90%，具有骏枣应有的特征，每	果型饱满，果粒均匀度≥80%，具有骏	果型饱满，果粒均匀度≥70%，具有骏	果型饱满，果粒均匀度≥60%，具有	不在以上等级内的均为等外果，每千克200粒以

果型和大小		千克 \leq 83粒	枣应有的特征，每千克84-111粒	枣应有的特征，每千克112-142粒	骏枣应有的特征，每千克143-200粒	上
	灰枣	果型饱满，果粒均匀度 \geq 90%，具有灰枣应有的特征，每千克 \leq 200粒	果型饱满，果粒均匀度 \geq 80%，具有灰枣应有的特征，每千克201~260粒	果型饱满，果粒均匀度 \geq 70%，具有灰枣应有的特征，每千克261~320粒	果型饱满，果粒均匀度 \geq 60%，具有灰枣应有的特征，每千克321~370粒	不在以上等级内的均为等外果，每千克370粒以上
损伤和缺点		无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过2%	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过3%	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过3%	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过3%	无霉烂果、不熟果，残次果（浆头、病果、虫果、破头果）不超过5%

3.4 净含量允许短缺量

按JJF 1070 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

3.5 食品安全要求

3.5.1 卫生指标按照GB 2762和GB 2763有关规定执行。

3.5.2 二氧化硫残留应符合GB 2760有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 检验方法

按GB/T 5835中对应的方法执行。

污染物、农药残留量分别按GB2762和GB2763规定的相应检验方法和标准执行。

二氧化硫残留按GB2760相应的检验方法和标准执行。

7 检验规则

6.1 批次

同品种、同一批原料同一班次生产的产品为一个检验批次。

6.1 抽样方法

按 GB/T 8855 规定执行。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批次出厂前进行检验，检验合格后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目应包括等级、水分、净含量。

6.3 型式检验

型式检验是对技术要求规定的全部指标进行检验。有下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批次产品为合格品。

6.5.2 卫生指标出现不合格时，允许另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项指标不合格；若复检合格，则需再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。

8 包装、标志、运输、贮存

8.1 包装

7.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

7.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

7.2 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.3 运输

7.3.1 不同型号包装容器分开装运。运输工具应清洁、干燥。

7.3.2 装卸、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱扔。堆码高度应充分考虑干制红枣和容器的抗压能力。

7.3.3 交运手续力求简便、迅速，运输时严禁日晒、雨淋。不得与有毒有害物质混运。

7.4 贮存

应存放在清洁、通风、阴凉、干燥仓库中，避免重压。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存。产品码放应离地面、离墙不少于 10cm。

在符合标准运输、贮藏条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签注执行。
