

备案号：QB64/0426S-2023

Q/HXBT

宁夏回乡宝土特产品有限公司企业标准

Q/HXBT 0010S—2023

沙枣

2023-08-17 发布

2023-08-17 实施

宁夏回乡宝土特产品有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标参考GB16325-2005《干果食品卫生标准》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准代替Q/HXBT 0010S-2019《沙枣》。

本标准与Q/HXBT 0010S-2019比较主要变化：

——更新了规范性引用文件。

本标准由宁夏回乡宝土特产品有限公司提出。

本标准由宁夏回乡宝土特产品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：魏萍。

本标准有效期五年。

沙枣

1 范围

本标准规定了沙枣的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以沙枣为原料，经检选、去杂、干燥、包装等工序加工制成的可直接食用的沙枣。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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 技术要求

3.1 原料要求

原料沙枣不得有发霉，变质和虫蛀现象。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有沙枣应有的色泽，色泽正常
外观形状	表皮干燥、无黑斑，无肉眼可见外来杂质
滋味气味	具有沙枣应有的滋味与气味，无异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤25.0
总酸(以柠檬酸计), %	≤2.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤1.0

3.4 致病菌限量

应符合GB 29921规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标用感官检验。

6.2 水分按GB 5009.3规定方法检验。

6.3 总酸按GB/T 12456规定方法检验。

6.4 铅按GB 5009.12规定方法检验。

6.5 致病菌限量按GB 29921规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以每批原料加工包装的产品为一批,在每批产品中随机抽取不少于16个最小包装样品进行检验,每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、水分、净含量。

7.2.2 型式检验每6个月进行1次,在有下列情况之一时亦应随时进行:

- a) 新产品投产时;
- b) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料。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。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为12个月。
