

备案号：QB64/0526S-2023

Q/XBZY

宁夏中卫市西部枣业食品有限公司企业标准

Q/XBZY0004S—2023

红枣制品

2023-10-09 发布

2023-10-09 实施

宁夏中卫市西部枣业食品有限公司 发布

前 言

本标准的食品安全指标是参照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准按照 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》编写。

本标准由宁夏中卫市西部枣业食品有限公司提出。

本标准由宁夏中卫市西部枣业食品有限公司起草。

本标准主要起草人：朱文昭、拓万总。

本标准有效期五年。

红枣制品

1 范围

本标准规定了红枣制品的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜红枣或干制红枣为主要原料，经加工制成的可以直接食用的产品。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 - GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
 - GB 5835 干制红枣
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 - GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 - GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 - GB/T22345 鲜枣质量等级
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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

3.1 即食红枣

以干制红枣或鲜枣为原料，经清洗、干燥、包装等工艺制成的即食红枣。

3.2 红枣片(圈、条、丁)

以鲜红枣或干制红枣为原料，经清洗、切割、干燥、成型、包装等工艺制成的红枣片（圈、条、丁）。

3.3 红枣粉

以干制红枣为主要原料，经粉碎或喷粉包装等工艺制成的红枣粉。

3.4 夹心红枣

以干制红枣为主要原料，经夹心（坚果籽仁、干果、蜜饯、巧克力及其制品等）、包装工艺制成的夹心红枣。

4 技术指标

4.1 原料要求

- 4.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定要求。
- 4.1.2 鲜枣应符合 GB/T 22345 成熟鲜枣的规定要求。
- 4.1.3 坚果仁籽应符合 GB19300 的规定要求。
- 4.1.4 其他辅料应符合相应的食品标准和要求。

4.2 感官指标

感官应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽正常	在光线充足、空气清新的实验室内，观察产品的色泽、组织状态、有无杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织状态	具有产品固有的组织形态，无霉烂	
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 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
	即食红枣	红枣片（圈、条、丁）	红枣粉	夹心红枣	
水分（g/100g）	≤25	≤7	≤5	≤25	GB 5009.3

4.4 微生物指标

4.4.1 致病菌应符合 GB 29921 中即食果蔬制品的规定。

4.4.2 红枣片（圈、条、丁）、红枣粉（圈、条、丁）、红枣粉的菌落总数和大肠杆菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采集方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠杆菌	5	2	10	100	GB4789.3 平板计数法
^a 样品采集和处理按 GB4789.1 处理					

4.4.3 即食红枣和夹心红枣的菌落总数和大肠杆菌限量应符合表 4 规定。

表 4 微生物指标

项目	采集方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^e	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠杆菌 ^b	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c	≤150				GB 4789.15
^a 样品采集和处理按 GB4789.1 处理；					
^b 不适用于夹心红枣；					
^c 不适用于即食红枣。					

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，其中夹心红枣中的红枣和夹心部分应分别符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

以同一原料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽样 12 最小包装(总量不少于 2Kg)进行检验和留样。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定进行逐批检验。检验合格后，出具合格证书或检验报告，方可出厂。

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、工艺有较大改变时；
- 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) 监督机构提出检验要求时。

7.3 判定规则

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复检，以复检结果为准，微生物指标不合格时不得复检。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合国家相关食品包装卫生要求的材料包装，定量包装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，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 运输车应清洁卫生、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 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在上述贮存条件下保质期为 12 个月。
