

04.01.0
2.02

Q/LY

献县绿源外贸食品厂企业标准

Q/LY 0001S-2019

酥脆红枣

备案号：132054S-2019
备案日期：2019年10月09日
有效日期：2024年10月08日



2019-8-2 发布

2019-8-2 实施

献县绿源外贸食品厂 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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 食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB/T 26150《免洗红枣》、NY/T 2779《苹果脆片》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由献县绿源外贸食品厂提出。

本标准起草单位：献县绿源外贸食品厂。

本标准主要起草人：柴成军。

本标准于2019年8月2日由献县绿源外贸食品厂负责人**柴成军**批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年8月2日首次发布。

酥脆红枣

1 范围

本标准规定了酥脆红枣的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以干制红枣（经挑选、去核、清洗、烘干）或免洗红枣（经去核）为原料，经烘干、冷却、包装制成的无核酥脆红枣。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 菌落总数检验

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群检验

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10782 蜜饯通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 26150 免洗红枣

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验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

3.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色泽	枣红色	取 50g 样品于白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织状态、有无杂质、嗅其香气、品尝其滋味
组织状态	大小较均匀，完整枣状，中空无核，质酥而脆，无虫蛀，无霉变	
气味和滋味	具有加工后红枣特有香气和甜味，无焦糊及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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/ (%)	≤ 10	GB 5009.3
总糖/ (%)	≥ 55	GB/T 10782
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.24	GB 5009.12
注：其它农药残留限量应符合 GB 2763 规定		

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	≤	1000			GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/100g)	≤	30			GB/T 4789.3-2003
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7	5	0	0/25g	—	GB 4789.36
采样方法按 GB 4789.1 规定的方法执行					

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样方法和数量

5.2.1 抽样应具有代表性，在整批产品的不同部位，按规定件数随机抽取样品

5.2.2 每批产品在 100 件以下时，抽样数量按 3%抽取；超过 100 件时，每增加 100 件增抽 1 件，增加部分不足 100 件时按 100 件计算。

5.2.3 袋装及其他小包装产品，同批次 250g 以上的包装，每件不得少于 3 个，250g 以下的包装，每件不得少于 6 个。

5.2.4 从每个产品的上、中、下三部分分别取样，每个取样数量应基本一致，将全部样品充分混匀后，以四分法抽取 1kg 供作试样。

5.2.5 将所抽取的样品装入清洁干燥的容器内供检验用，用作微生物检验的样品应按无菌操作程序进行，样品量不少于 5 个独立包装，每个包装净含量不得低于 50g。

5.3 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.5.2 检验结果中微生物指标中有一项不符合标准规定时，判该批产品为不合格品；

5.5.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果中如有一项指标不合格，判该批产品为不合格。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，且符合相应卫生标准和相关规定的要求。

6.2.2 外包装材料应牢固，确保内容物在贮存、运输中不受挤压。

6.3 运输

产品在运输过程中,应避免日晒、雨淋、不得与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀或影响产品质量的物品混放、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在通风良好、阴凉、干燥、避光、清洁卫生的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

6.5 保质期

产品在符合标准规定的贮存、运输条件下，保质期12个月。
