

河南省食品科学技术学会团体标准

T/SYMBJY 000.XXX-2020

去核红枣

Seedless Jujube

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规定起草。

本标准起草单位：河南国德标检测技术有限公司、好想你健康食品股份有限公司、河南工业大学、河南省食品科学研究所有限公司、国家轻工业食品质量监督检测郑州站、郑州市食品药品检验所。

本标准主要起草人：石聚彬、石聚领、王永斌、李镁娟、黄继红、李洋、崔焕焕、赵香云、李浩、贾欢欢、任勇、孔娜、李斌、唐俊霞、王三宝、冯晖、王留留、申茜。

去核红枣

1 范围

本标准规定了去核红枣的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以成熟的红枣为原料，经挑选、清洗、一次烘干、去核、二次烘干、杀菌、包装而成的可直接食用的去核红枣。

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/T 191	包装储运图示标志	
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 4789.4	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 4789.15	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 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
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	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
	《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 2005 第 75 号	
	《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号	

3 产品分类

按成品中水分含量分为低含水量去核红枣和高含水量去核红枣；按原料品种分为去核小红枣和去核大红枣。

3.1低含水量去核红枣：含水分大于12%且不高于20%。

3.2 高含水量去核红枣：含水量制品水分大于20%且不高于30%。

3.3 去核小红枣：金丝枣、鸡心枣等。

3.4 去核大红枣：灰枣、板枣、郎枣、圆铃枣（核桃纹枣、紫枣）、长红枣、赞皇大枣、灵宝大枣（屯屯枣）、壶瓶枣、相枣、骏枣、扁核酸枣、婆枣、山西（陕西）木枣、大荔圆枣、晋枣、油枣、大马牙枣、圆木枣等。

4 要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定

4.2 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	试验方法
形状	果型饱满，大小基本均匀	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	红色，深红色，紫红色	
气味和滋味	浓香清甜、口味纯正，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	低含水量制品	高含水量制品	检验方法
水分，g/100g	12<水分≤20	20<水分<30	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	1.0		GB 5009.12

4.4 等级规格要求

无核大红枣等级规格应符合表 3 的规定。

表 3 无核大红枣等级规格

等 级	指 标			检验方法
	果型和大小	品 质	损伤和缺点	
特 级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克≤220 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 1%。	

一 级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 221~290 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 2%。	GB/T 26150
二 级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 291~400 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 3%。	
三 级	果型饱满，大小均匀，具有红枣应有的特征，每千克 401~500 粒。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 5%。	
等外 果	具有本品应有的特征，粒数不限。	果肉肥厚，冲孔端正，具有红枣应有的色泽，无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果，残次果不超过 8%。	

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g ≤	10000				GB 4789. 2
大肠菌群，MPN/g ≤	0. 3				GB 4789. 3
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10第二法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
注：样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行					

4.6 其他卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

4.7 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

4.8 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原料

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、等级、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 工艺改变时；
- e) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和有关规定。应标明：产品名称、等级（无核大红枣）、高含水量或低含水量、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、生产许可证等，并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的内包装应采用符合国家食品卫生要求的塑料袋包装，其卫生标准应符合 GB 9683 的规定，质量标准应符合 GB/T 10004 和的有关规定；中包装用纸盒应符合 GB/T 10335.3 的要求。外用纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的有关规定。包装应牢固，避免破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能

对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，低含水量制品保质期 12 个月；高含水量制品保质期 6 个月。