

团体标准

T/YZNC 001-2024

茌平乌枣

2024-02-03 发布

2024-03-01 实施

聊城市茌平区优质农产品协会发布

前言

本文件按照CB/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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由聊城市茌平区优质农产品协会归口组织实施。

本文件起草单位：山东农业大学、聊城大学、山东省枣乡情农业科技有限公司、聊城未羚科技发展有限公司、山东德默特尔农业科技有限公司、山东芳芯花卉苗木有限公司、聊城鑫枣乡商贸有限公司。（以上单位排名不分先后）

本文件主要起草人：马洪超、孙洪涛、代养勇、张演义、卢晓明、张斌、关祥宇、高鹏、高阳、于振静、夏媛媛。

本文件由本团体成员约定采用或者按照本团体的规定供需求方采用。

本文件2024年02月02日第一次发布。

茌平乌枣

1 范围

本标准规定了茌平乌枣的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于第3章定义的茌平乌枣。

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 4789.2 食品安全国家标准 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22345 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

JJF1070 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[2005]第75号令 《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[2009]第123号令 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

乌枣

乌枣，是山东省聊城地区的传统土特产，是以鲜枣为原料(枣的品种茌平圆铃大枣)，不添加任何其它物质，经原料验收、选料、清洗、预煮、冷却、熏烤护色、清洗、干燥、杀菌、包装等工艺过程制成的即食食品。乌枣含皮带核，颜色乌棕，皮焦不糊，烟熏气味，故又称熏枣、焦枣。

4 技术要求

4.1 鲜枣

应符合 GB/T 22345 中三级及其以上级别的规定要求，不得使用等外果。

4.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产工艺

原料→验收→选料→清洗→预煮→冷却→熏烤护色→清洗→干燥→微波杀菌→包装→成品。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽、果形	整粒大枣，果形饱满，深棕红色，大小均匀
气味、滋味	乌枣香气，香甜适口，没有异味
品质、杂质	肉质肥厚，手握不粘，无霉变，无杂质

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤1.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5
二氧化硫(以SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤0.1
农药残留限量	按 GB 2763 规定执行

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标			
菌落总数/(cfu/g)	≤3000			
大肠菌群/(MPN/100g)	≤30			
霉菌/(cfu/g)	≤50			
致病菌	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

注:n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取适量试样置于结白的盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法检验，

6.2.4 二氧化硫

按GB/T 5009.34规定的方法检验。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.4 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品中随机抽取约2千克，平均分成2份，一份用于检验，一份样备检。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由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。

7.3.1.1 检验项目

包括感官、净含量、水分、二氧化硫、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。正常生产时，型式检验每年进行2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出厂检验结果与在次型式检验结果有较大差异时
- d国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。
- e检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

检验结果全部项目符合本标准规定，判该批产品为合格品。

检验结果有一项不符合本标准规定，判该批产品不合格。

8 标识、包装、储存、运输

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准和有关法律法规的规定。产品外包装应严密、无破损。

8.3 贮存

存放仓库地面应铺设隔板，距墙壁不小于20cm，通风良好，防止底部受潮。仓贮环境条件宜阴凉、干燥、通风，不应与其他有毒、有异味、发霉以及其他易于传播病虫的物品混合存放。并应加强防蝇、防鼠措施。

8.4 运输

本产品运输过程中应轻装、轻卸、防晒、避免雨淋，避免与有毒、有害、有腐蚀性物质混放、混运。运输工具应保持清洁，无异味。
