

ICS 67.080.10  
CCS X 24

T/GDOAA

广东省有机农业协会团体标准

T/GDOAA 0030—2023

# 屯屯枣紫晶乌枣

Tuntun jujube Zijing black jujube

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

广东省有机农业协会 发布

## 目 次

前言 .....	11
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
3.1 屯屯枣 Tuntunzao .....	1
3.2 紫晶乌枣 Amethyst jujube .....	1
4 技术要求 .....	1
4.1 原料 应符合 GB/T 2234 规定 .....	1
4.2 生产用水 应符合 GB 5749 的规定。 .....	2
4.3 质量要求 .....	2
4.4 微生物指标 .....	2
4.5 净含量 .....	2
4.6 生产加工过程 应符合 GB 14881 的规定。 .....	2
5 试验方法 .....	2
5.1 感官检验 .....	2
5.2 水分检验 .....	2
5.3 大肠菌群 .....	3
5.4 致病菌 .....	3
5.5 菌落总数 .....	3
5.6 污染物限量 .....	3
5.7 总酸 .....	3
5.8 总糖 .....	3
5.9 农药残留限量 .....	3
6 检验规则 .....	3
6.1 检验组批和抽样 .....	3
6.2 检验分类 .....	3
6.3 判定规则 .....	4
7 标签、标志和随行文件 .....	4
7.1 标签 .....	4
7.2 标志 .....	4
8 包装、运输、贮存 .....	4
8.1 包装 .....	4
8.2 运输 .....	4
8.3 贮存 .....	4

## 前　　言

本文件按照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》的规定起草。

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这些专利的责任。

本文件由×××提出。

本文件由×××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 屯屯枣紫晶乌枣

## 1 范围

本文件规定屯屯枣紫晶乌枣的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以脆熟期优质红枣为原料，经挑选、清洗、蒸制、冷却、熏制、装袋、抽真空、杀菌、冷却、装箱而成真空软包装屯屯枣紫晶乌枣。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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

JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》

GB/GB/T 2234鲜枣质量等级

GB 2760 食品添加剂使用标准

GB 2762食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留量

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食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

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 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 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 食品生产通用卫生规范

GB 28050预包装食品营养标签通则

GB/T 12456食品中总酸的测定

GB29921食品安全国家标准 食品中致病菌限量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 屯屯枣 Tuntunzao

屯屯枣又名圆枣，树冠圆头形，主干灰褐色，皮孔黄褐色，枣色绿色，产地山西。

### 3.2 紫晶乌枣 Amethyst jujube

紫晶乌枣，因其枣体通体发紫，晶莹剔透，故称紫晶乌枣。紫晶乌枣是精选中国优质红枣产区（中国山西）的屯屯枣使用特殊加工工艺加工，然后进行烘烤处理的即食枣。

## 4 技术要求

原辅料要求应符合标准或有关规定。

### 4.1 原料 应符合 GB/T 2234 规定

4.2 生产用水 应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.3 质量要求

##### 4.3.1 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
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味
组织形态	具有该产品应有的组织形态。
杂质	无肉眼可见外来杂质
容器	密封完好

##### 4.3.2 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, g/100g	16~20	
总酸, g / 100g	≤	10
总糖% (以葡萄糖计) / (g/100g)。 ≥		30
二氧化硫残留量 (以SO <sub>2</sub> 计), mg / gg ≤		应符合GB 2760的规定

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	6分	m	M
大肠菌群, cfu / g	5	2	10	10
菌落总数, cfu / g ≤	1000			

#### 4.5 净含量

净含量 应符合JJF 1070规定。

#### 4.6 生产加工过程 应符合 GB 14881 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定”；

#### 5.2 水分检验

按GB 5009.3规定的方法检验。

### 5.3 大肠菌群

应符合4789.3规定；

### 5.4 致病菌

应符合GB29921规定

### 5.5 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法

### 5.6 污染物限量

应符合GB 2762规定

### 5.7 总酸

按GB / T 12456规定的方法测定。

### 5.8 总糖

按GB / T 10782规定的方法测定。

### 5.9 农药残留限量

按GB 2763规定的方法执行。

## 6 检验规则

### 6.1 检验组批和抽样

6.1.1 组批 同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格、同一生产日期和批号的产量为1批。

6.1.2 抽样 从同一批次产品中，随机抽取样品18袋。将所抽样品分成2份，1份用于检验，1份留样备检。

### 6.2 检验分类

#### 6.2.1 出厂检验

产品出厂需经检验合格后方可出厂。

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、总糖、菌落总数、大肠菌群、二氧化硫残留量。

#### 6.2.2 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不合格品。

#### 6.2.3 型式检验

6.2.3.1 型式检验应每年进行一次。

6.2.3.2 新产品投产或老产品转厂生产时。

6.2.3.3 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时。

6.2.3.4 产品停产半年以上，重新恢复生产时。

6.2.3.5 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

6.2.3.6 国家食品安全监管部门或用户提出型式检验要求时。

### 6.3 判定规则

6.3.1 检验结果中所有项目符合本标准规定时，判该批产品合格。

6.3.2 检验结果除微生物指标外，有一项指标不符合本标准要求时，允许加倍抽样或用保留样复检，复验后不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志和随行文件

### 7.1 标签

食品标签应符合GB 7718的规定，食品营养标签应符合GB 28050的规定，产品标志应符合相关规定。

### 7.2 标志

储运图示的标志应符合GB / T 191的规定。

## 8 包装、运输、贮存

### 8.1 包装

产品采用复合食品包装袋包装，包装材料应符合GB 9683的要求，包装袋外部应保持清洁、塑封严密。外包装采用纸箱包装，符合GB 6543要求。

### 8.2 运输

运输时应外加纸箱等包装物。运输工具应清洁、无异味。不应与其他有害及有污染的物品混运。在运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

### 8.3 贮存

产品应存放在阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中。不应露天堆放、暴晒、雨淋或靠近热源，应有100m以上的垫板，产品堆码整齐，堆码高度以不倒塌、不压坏容器为限。常温下，产品保质期为18个月。

---