

ICS
CCS

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

去皮去核枣

Pitted and Peeled Jujube

(征求意见稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

去皮去核枣

1 范围

本文件规定了去皮去核枣的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于去皮去核枣的生产、检验及销售。

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 包装储运图形符号标志
- 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 蜜饯
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 26150 免洗红枣
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JF 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》国家市场监督管理总局令2023第70号

3 术语和定义

下列术语、定义和 GB/T 26150的术语、定义适用于本文件。

3.1 去皮去核枣

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

按成品中水分含量分为低含水量制品和高含水量制品。

3.2 核残留

红枣在去核加工过程中，因机械自动去核，造成的有核残留的红枣。

3.3 去皮率

去除的枣皮面积占红枣表皮面积的比例。

4 质量要求

4.1 原料要求

红枣原料应符合 GB/T 26150 规定的免洗红枣的要求。

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	检验方法
性状	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	具有本产品应有的色泽	
气、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
水分, g/100g	8<水分≤20	20<水分<30
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	

4.4 等级规格要求

去皮去核枣等级规格应符合表 3 的规定。

表 3 去皮去核枣等级规格

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≤260 粒。	果肉肥厚, 冲孔端正, 表面枣皮去皮率≥90%, 核残留质量比≤0.1%。	无霉烂果、残次果质量比不超过 1%。	GB/T 26150 去皮率检测方法详见附录 A
一 级	果型饱满, 大小均匀, 具有红枣应有的特征, 每千克 261~340 粒。	果肉肥厚, 冲孔端正, 表面枣皮去皮率≥90%, 核残留质量比≤0.1%。	无霉烂果、残次果质量比不超过 2%。	
二 级	果型饱满, 大小均匀, 具有红枣应有的特征, 每千克 341~450 粒。	果肉肥厚, 冲孔端正, 表面枣皮去皮率≥60%, 核残留质量比≤1%。	无霉烂果、残次果质量比不超过 3%。	
三 级	果型饱满, 大小均匀, 具有红枣应有的特征, 每千克 451~670 粒。	果肉肥厚, 冲孔端正, 表面枣皮去皮率≥60%, 核残留质量比≤1%。	无霉烂果、残次果质量比不超过 5%。	
等级的允许误差范围按其质量计:				
a) 特级允许有 5%的产品不符合该等级的要求, 但应符合一级的要求。				
b) 一级允许有 10%的产品不符合该等级的要求, 但应符合二级的要求。				
c) 二级、三级允许有 10%的产品不符合该等级的要求, 但应符合基本要求。				

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000
<p>注 1: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>				

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令第 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。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。

4.7 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.8 其他要求

其他食品安全要求应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定。

5 检验方法

5.1 理化指标

5.1.1 水分

水分检验按照 GB 5009.3 执行。

5.1.2 铅

铅检验按照 GB 5009.12 执行。

5.2 微生物指标

5.2.1 菌落总数

菌落总数检验按照 GB 4789.2 执行。

5.2.2 大肠菌群

大肠菌群检验按照 GB 4789.3 执行。

5.2.3 沙门氏菌

沙门氏菌检验按照 GB 4789.4 执行。

5.2.4 金黄色葡萄球菌

金黄色葡萄球菌检验按照 GB 4789.10 执行。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

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。

6.2 组批

同一配方、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。

6.3 抽样

一般情况下按 3‰随机抽样进行检验，最低不得少于 12 袋。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本文件进行检验合格，发给合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、等级、水分、枣皮去皮率、核残留质量比、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

6.5 型式检验

型式检验项目为本文件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) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 工艺改变时；
- e) 质量监督机构提出要求时。

6.6 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，可自保留样品中或对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。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和有关规定。直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。

7.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的复合食品包装袋，其卫生标准应符合 GB 4806.13 的有关规定，其质量要求应符合 GB/T 10004 的有关规定；外用纸箱包装应符合 GB/T 6543 的有关规定。

7.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、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。