

ICS  
CCS

# T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

## 蒸制熟化红枣制品

Steamed Chinese jujube

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—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》标准化工作导则给出的规定起草。

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：

# 蒸制熟化红枣制品

## 1 范围

本文件规定了蒸制熟化红枣制品的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于蒸制熟化红枣制品的生产、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 包装储运图示标志
- 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 大肠菌群测定
- 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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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/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 22345 鲜枣质量等级

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》国家市场监督管理总局令 2023 第 70 号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 蒸制熟化红枣制品

以红枣为主要原料，经挑选、清洗、去核或不去核、去皮或不去皮、夹心或不夹心（包括蒸制熟化前或蒸制熟化后）、添加或不添加辅料、蒸制熟化、烘制、冷却、杀菌、包装等工艺加工制成的色泽为黑色或棕褐色的红枣制品。

### 4 质量要求

#### 4.1 原料要求

红枣原料应符合 GB/T 26150 规定的免洗红枣或 GB/T 22345 规定的成熟鲜枣的要求。

辅料应符合相关标准要求。

#### 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	有一定的粘性和韧性	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，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	黑色或棕褐色	
气、滋味	具有特有的枣香味，色泽较深的产品略有苦味	
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	指标
水分, g/100g	≤25

过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤0.08（添加生干坚果、籽类的产品）
	≤0.5（添加熟制坚果、籽类的产品）
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤3
表面粘度 <sup>b</sup> , gf*sec	100-1000
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2
注：a 仅适用于添加坚果及籽类的产品。 b 仅适用于去皮、颜色为黑褐色且表面不添加辅料的产品。	

#### 4.4 微生物指标

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			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	10000
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
霉菌, CFU/g	≤50			

#### 4.5 其他卫生要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的有关规定。其中食品添加剂按照水果及其制品类别规定执行。

#### 4.6 净含量要求及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。方法按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

#### 4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

### 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 过氧化值

过氧化值检验按照GB 5009.227执行。

### 5.1.3 酸价

酸价检验按照GB 5009.229执行。

### 5.1.4 表面粘度

采用质构仪在室温下测定。选用形态完整的蒸制熟化红枣，用强粘力的亚克力双面胶带[尺寸为40mm(长)×20mm(宽)×0.5mm(厚)]将其固定在测试台面上，测定条件：TA0.5探头；测前、测试和测后速度均为1.0mm/s；测定间隔时间5s；压缩比40%；触发力为1gf。测试结果经仪器自动分析，直接读取表面粘度数据（图中面积Area3）。以重复性条件下获得的三次独立测定结果的算术平均值表示。

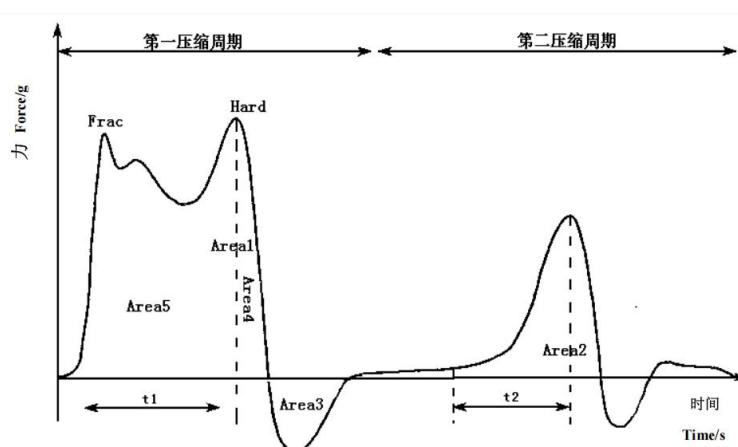


图1 TPA测定力-时间特征曲线

### 5.1.5 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。

### 5.2.5 霉菌

霉菌检验按照 GB 4789.15 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、净含量及允许短缺量、水分、酸价（仅适用于添加坚果及籽类的产品）、过氧化值（仅适用于添加坚果及籽类的产品）、表面粘度、菌落总数、大肠菌群的检验。

### 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。

---