

ICS 67.080.10

X 24

团 体 标 准

T/HBFIA 0004—2020

红枣制品

Products of Chinese jujube

2020-1-6 发布

2020-2-6 实施

河北省食品工业协会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关要求编写。

本标准由河北省食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：河北智德检验检测股份有限公司、沧州市产品质量监督检验所、沧州市食品药品检验所、沧州思宏枣业有限公司、沧州全鑫食品有限公司、沧州美枣王食品有限公司、黄骅市天天食品发展有限公司、承德神栗食品股份有限公司、阜平县军熙枣业有限公司、黄骅市国润生态食品有限公司、沧州恩际生物制品有限公司、沧州兴沧园食品有限公司、沧州枣香村果食品有限公司、沧州市宏光枣业有限公司、河北华聚食品有限公司、河北欧亚匡生物食品有限公司、沧州红园红枣业有限公司、沧州宏宇枣业有限公司（以上企业排名不分先后）。

本标准起草人：刘宪军、禹卉、赵青、王坤朋、韩国良、王晓明、刘振峰、夏卫东、杨培绪、李克刚、刘友志、王淑军、杜国良、赵天丽、周月昌、刘桂震、李春文、蒲保栋、孙泽辉、李金鹏、魏景春、田晓丽、赵连锋、史建东。

请注意本文件中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。

本标准首次制定。

红枣制品

1 范围

本标准规定了红枣制品的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输。

本标准适用于以干制红枣或鲜枣为主要原料，经加工制成的可直接食用的红枣制品。

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，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期引用文件，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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4789.15 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 5009.227 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 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18740 地理标志产品 黄骅冬枣
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- 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
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 32714 冬枣
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1

即食红枣

以干制红枣为原料，经清洗、干燥、包装等工艺制成的即食红枣。

3.2

酥脆红枣

以干制红枣或鲜枣为主要原料，经油炸、包装等工艺制成的口感酥脆的酥脆红枣。

3.3

酥脆冬枣

以冬枣为主要原料，经油炸、包装等工艺制成的口感酥脆的酥脆冬枣。

3.4

红枣片(圈、条、丁)

以干制红枣为主要原料，经干燥或油炸、成型、包装等工艺制成的红枣片(圈、条、丁)。

3.5

红枣粉

以干制红枣为主要原料，经粉碎或喷粉、包装等工艺制成的红枣粉。

3.6

夹心红枣

以干制红枣为主要原料，经夹心(坚果籽仁、干果、蜜饯、巧克力及其制品等)、包装等工艺制成的夹心红枣。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定；

4.1.2 鲜枣应符合 GB/T 22345 成熟鲜枣的规定；

4.1.3 冬枣应符合 GB/T 32714 的规定；

4.1.4 黄骅冬枣应符合 GB/T 18740 的规定；

4.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定；

4.1.6 坚果籽仁应符合 GB 19300 的规定；

4.1.7 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	技 术 要 求	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的色泽	在光线充足、空气清新的实验室内，观察产品的色泽、组织状态、有无杂质现象，嗅其气味，口尝其滋味。
组织状态	具有产品固有组织形态，无霉烂	
气味和滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标						检 验 方 法
	即食 红枣	酥脆 红枣	酥脆 冬枣	红枣片 (圈、条、 丁)	红枣粉	夹心红枣	
水分/(g/100g)	≤25	≤7	≤7	≤7	≤5	≤25	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH) /(mg/g)	/	≤5.0	≤5.0	^a ≤5.0	/	^b 符合 GB 19300 规定要求	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/ (g/100g)	/	≤0.25	≤0.25	^a ≤0.25	/	^b 符合 GB 19300 规定要求	GB 5009.227
^a 限油炸工艺产品；							
^b 限夹心红枣中的坚果籽仁部分。							

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品的规定。

4.4.2 酥脆红枣、酥脆冬枣、红枣片(圈、条、丁)、红枣粉的菌落总数、大肠菌群限量应符合表 3 规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 [°] 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
[°] 样品采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.4.3 即食红枣、夹心红枣的菌落总数、大肠菌群、霉菌限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^d 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^e	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^f	≤150				GB 4789.15
^d 样品采集及处理按 GB 4789.1 执行； ^e 不适用于夹心红枣； ^f 不适用于即食红枣。					

4.5 食品添加剂限量

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，其中夹心红枣中的红枣和夹心部分应分别符合 GB 2761 的规定。

4.7 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中夹心红枣中的红枣和夹心部分应分别符合 GB 2762 的规定。

4.8 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.9 净含量

按原国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 规定执行。

5 生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

每批随机抽取 12 个最小独立包装，总重量不少于 2kg，用于检验和留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 红枣制品出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2 产品出厂前,应由生产厂的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。

6.4 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,型式检验每年进行一次,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) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定,判该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果有一项不符合本标准规定,判该批产品不合格。

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

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

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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。