

Q/LTX

图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/LTX 0006S—2024
代 替 Q/LTX 0006S—2021



蒸枣

2024 - 05 - 20 发布

2024 - 05 - 30 实施

图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，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》的要求，依据国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社提出。

本标准由图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社起草。

本标准起草人：刘晓红、付疆、谢韵、包东东、李辉；

本标准批准人：刘勇；

本标准于 2021 年 4 月 5 日首次发布。于 2024 年 5 月 20 日修订。



蒸枣

1 范围

本标准规定了蒸枣的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以干制红枣为原料，经精选，去核（或不去核），经清洗、蒸制、烘干、包装或真空包装制成的蒸枣。

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 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 4789.4 | 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 4806.7 | 食品安全国家标准 | 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 4806.8 | 食品安全国家标准 | 食品接触用纸和纸板材料及制品 |
| 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 5009.34 | 食品安全国家标准 | 食品中二氧化硫的测定 |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 | |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则 |
| GB 12456 | 食品安全国家标准 | 食品中总酸的测定 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 | 食品生产通用卫生规范 |
| GB 16325 | 干果食品卫生标准 | |
| 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 | 预包装食品中致病菌限量 |
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 | |
| GB/T 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 | |
| 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》



3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 干制红枣符合 GB/T5835、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.2 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 |
|-------|------------------------------|---|
| 色 泽 | 应具有该品种应有的色泽 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 滋味和气味 | 具有该产品应有的风味，无异味 | |
| 组织形态 | 具有该产品应有的形态，无虫蛀，无霉变，无肉眼可见外来杂质 | |

3.3 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 | 检 验 方 法 |
|----------------------------------|--------|-----------|
| 水分, g/100g | ≤ 28 | GB5009. 3 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.49 | GB5009.12 |
| 二氧化硫残留量 (SO ₂), g/kg | ≤ 0.1 | GB5009.34 |

注：1、农药残留量限量符合 GB2763 的规定。
 2、铅指标严于 GB2762 的规定。
 3、本产品不添加任何食品添加剂。

3.4 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

| 项目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示） | | | | 检 验 方 法 |
|---------|-------------------------|---|-----------|------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | - | GB4789. 4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB4789. 10 |

3.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 规定的方法测定。



4 检验规则

4.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为同一批次产品。

4.2 抽样

抽样方法：抽样基数不少于 20kg，从同一批次的产品随机抽取不少于 2kg（不得少于 12 个独立包装）的样品，分成两份，一份为检样，一份为备检样。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

4.4.2 型式检验为本标准第 3 章 3.2~3.5 的所有项目。

4.5 判定规则

出厂检验或型式检验项目全部符合本标准，判为合格品，如有一项不合格，在备检样中进行复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品。微生物限量有一项不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关标准的规定。包装储运图标符合 GB/T191 的要求。

5.2 包装

内包装复合食品包装袋符合 GB4806.13 的要求。塑料复合膜、袋符合 GB/T10004 的要求。纸袋符合 GB4806.8 的规定，塑料盒符合 GB4806.7 的规定，规格可按客户要求发展其他包装规格。外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

5.3 运输

本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥，不得与有毒有污染物品混装混运。运输中防止挤压、污染、雨淋和暴晒，有覆盖物，装卸时轻拿轻放。

5.4 贮存

不得露天存放，不得与其他物品混放。贮存产品的仓库应阴凉通风，干燥，没有日光直射，并设有防鼠、防蝇、防尘设施。成品堆放必须有垫板，离地离墙放置。

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

| | | | |
|--|----|---------|------------------|
| 标准名称 | 蒸枣 | 标准主要起草人 | 刘晓红、付疆、谢韵、包东杰、李辉 |
| <p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 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》、《中华人民共和国食品安全法》、GB16325《干果食品卫生标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定执行，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p> | | | |
| <p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。干制红枣符合 GB/T5835、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。生产用水符合 GB 5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以干制红枣为原料，经精选，去核（或不去核），经清洗、蒸制、烘干、包装或真空包装制成的蒸枣。生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求应符合 GB16325、GB2762、GB29921 的规定。</p> <p>4、根据产品特点制定水分指标。</p> | | | |
| <p>产品的检验指标及检验方法：进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求检验：取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。二氧化硫残留量按 GB5009.34 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌 GB4789.10 规定的方法测定。净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。</p> | | | |
| <p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存等均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p> | | | |
| <p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本企业制定铅$\leq 0.49\text{mg/kg}$，严于 GB2762 的规定。</p> | | | |
| <p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p> | | | |

兵团食品安全企业标准备案登记表

| | | | | | |
|------------|-------------------------------|---|----------------------|-----------------|-----------------------|
| 食品生产企业名称 | | 图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社 | | | |
| 注册地址 | | 新疆图木舒克市其盖麦旦镇迎宾路小区5号 | | | |
| 法定代表人/负责人 | | 刘勇 | 联系电话 | 15894060229 | |
| 企业备案事项联系人 | | 曹丽梦 | 联系电话 | 15160917202 | |
| 企业标准名称 | | 蒸枣 | 企业标准编号 | Q/LTX0006S-2024 | |
| 适用的食品类别与代码 | | 食品分类号: 04.01.02.02 水果干类 | | | |
| 食品安全相关内容 | 严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标 | 项目 | 食品安全国家（地方）标准 | | 企业标准指标值 |
| | | | 标准名称（标准号） | 项目指标值 | |
| | | 铅（以Pb计）/mg/kg | GB2762 食品安全国家标准食品中污染 | 水果干类铅（以Pb计）≤ | 铅（以Pb计）≤ 0.49mg/kg |
| 其他食品安全相关内容 | | 企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | | | |
| 企业自我承诺 | | <p>一、本企业提交的备案标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。企业对违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p> | | | |
| 法定代表人签字：刘勇 | | 企业（盖章）  2024年5月28日 | | | |

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制