

Q/NFJT

新疆农发集团有限公司 食品安全企业标准

Q/NFJT 0001S—2025



干制红枣

2025 - 10 - 15 发布

2025 - 11 - 01 实施

新疆农发集团有限公司 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，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆农发集团有限公司提出；

本标准由新疆农发集团有限公司起草；

本标准起草人：高宏图、文辉、丁志华、安文才、王吉哲、杜飞云、李爽、郭梦如；

本标准批准人：谢瑛；

本标准于2025年10月15日首次发布。



1 范围

本标准规定了干制红枣的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输、保质期等的要求。

本标准适用于以新鲜红枣或吊干红枣为原料，经晾晒或自然风干、筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑拣（色选）、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制红枣。

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 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 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10782	蜜饯质量通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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》

3 术语和定义

3.1 新疆珍珠枣（灰枣）、新疆贡枣（骏枣）、新疆香枣（鸡心枣）、兵团红粥枣（鸡心枣）、兵团红灰枣、兵团红甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）、干制吊干红枣（吊干灰枣、吊干冬枣）的定义

新疆珍珠枣（灰枣）、新疆贡枣（骏枣）、新疆香枣（鸡心枣）、兵团红粥枣（鸡心枣）、兵团红灰枣、兵团红甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）、吊干灰枣、吊干冬枣是红枣家族中一个独立的优良品系，地处北纬 34° 50′ -40° 31′，在新疆生产建设兵团第三师特定的气候条件下形成，具有果实个大饱满、色泽红润、核小肉厚、滋味甘甜等稍区别于其他红枣的明显特征。

3.2 干制红枣

用充分成熟的鲜枣，在打霜期后采摘，经筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑拣（色选）、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制红枣，果皮呈红色至紫红色。

3.3 干制吊干红枣

用充分成熟的鲜枣，在树上自然吊干或风干后采摘，经筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑拣（色选）、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制吊干红枣，果皮呈红色至紫红色，可分为吊干灰枣、吊干冬枣。

3.4 外观质量

3.4.1 品种特征

不同品种的红枣干制或吊干后的外观特征，如果实形状、果实大小、色泽浓淡、果皮厚薄、皱纹深浅及肉质风味等。

3.4.2 果实大小均匀

同一批次、同一等级规定的干制红枣果实大小基本一致。

3.4.3 肉质肥厚

干制红枣可食部分的百分率超过一定数值为肉质肥厚。

3.4.4 身干

干制红枣果肉的干燥程度，以红枣含水率的高低表示。

3.4.5 色泽

干制红枣果皮颜色的深浅和色泽。

A. 色泽好：干制的红枣果皮呈深红色或紫红色，颜色一致，鲜艳有光泽。

B. 色泽较好：干制的红枣果皮呈紫红色或红色，颜色较一致，有光泽。

C. 色泽一般：干制的红枣果皮呈浅红色，颜色基本一致，光泽度差。

3.4.6 果形

干制红枣果实的外观形态。

A. 果形饱满：果肉肥厚，有弹性。

B. 果形良好：果肉较肥厚，弹性较好。

C. 果形一般：弹性较差。

3.4.7 果形完整

果实形态完整，无缺损。

3.5 杂质

3.5.1 一般杂质

混入干制红枣中的枣枝、叶、泥沙及灰尘。

3.5.2 有害杂质

混入干制红枣中的各种有毒、有害及其他有碍食品卫生安全的物质。如：玻璃碎片、瓷片、沙土、石粒、金属物、沥青、水泥块、煤屑、毛发、昆虫尸体、塑料及其他有害杂质。

3.6 缺陷果

鲜枣在生长发育至充分成熟、采摘过程中、受病虫害、机械损伤、人工管理不当等造成损伤的果实。

3.7 内在品质

3.7.1 含水量

干制红枣中水分的含量，以百分率表示。

3.7.2 总糖



干制红枣中总糖的含量，以百分率表示。

4 产品分类

干制红枣按品种分为干制小红枣和干制大红枣两类。

4.1 干制小红枣

用新疆新鲜或吊干新疆香枣（鸡心枣）、兵团红粥枣（鸡心枣）为原料，经晾晒或自然风干、筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑拣（色选）、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制小红枣。

4.2 干制大红枣

用新疆新鲜或吊干新疆珍珠枣（灰枣）、新疆贡枣（骏枣）、兵团红灰枣、兵团红甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）、吊干灰枣、吊干冬枣为原料，经晾晒或自然风干、筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑拣（色选）、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制大红枣。

5 技术要求

5.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

5.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

5.1.2 新鲜或吊干新疆珍珠枣（灰枣）、新疆贡枣（骏枣）、新疆香枣（鸡心枣）、兵团红粥枣（鸡心枣）、兵团红灰枣、兵团红甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）、吊干灰枣、吊干冬枣无病害、无虫蛀、无霉变，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.5 生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5.2 感官指标

5.2.1 干制小红枣[新疆香枣（鸡心枣）、兵团红粥枣（鸡心枣）]感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 干制小红枣感官指标

新疆香枣 (鸡心枣)	兵团红粥枣 (鸡心枣)	果形和果实大小	品质	损伤和缺陷
质量等级	质量等级	果形饱满,具有本品种应有的特征,果实大小均匀,横径 ≥1.5cm。	肉质肥厚,具有本品种应有的色泽,身干,杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果和病虫果,破损果、油头果,不超过 3%。
特级	特级			



一级	一级	果形饱满, 具有本品种应有的特征, 果实大小均匀, 横径<1.5cm。	肉质肥厚, 具有本品种应有的色泽, 身干, 杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果和病虫果, 破损果、油头果, 不超过5%。
----	----	-------------------------------------	----------------------------------	------------------------------------

5.2.2 干制大红枣[新疆珍珠枣(灰枣)、新疆贡枣(骏枣)]感官指标要求应符合表2的规定。

表2 干制大红枣[新疆珍珠枣(灰枣)、新疆贡枣(骏枣)]感官指标

新疆珍珠枣(灰枣)	新疆贡枣(骏枣)	果形和果实大小	品质	损伤和缺陷
质量等级	质量等级			
(七钻) ◆◆◆◆◆◆◆◆	(七星) ★★★★★★★	果形饱满, 具有本品种应有的特征, 果实大小均匀, 新疆珍珠枣(灰枣)千克果粒数≤150颗; 新疆贡枣(骏枣)横径>4.0cm。	肉质肥厚, 具有本品种应有的色泽, 身干, 杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果, 不超过5.5%。
一级(六钻) ◆◆◆◆◆◆◆	一级(六星) ★★★★★★★	果形饱满, 具有本品种应有的特征, 果实大小均匀, 新疆珍珠枣(灰枣)千克果粒数151颗~165颗; 3.6cm<新疆贡枣(骏枣)横径≤4.0cm。	肉质肥厚, 具有本品种应有的色泽, 身干, 杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果, 不超过5.5%。
二级(五钻) ◆◆◆◆◆◆	二级(五星) ★★★★★★	果形饱满, 具有本品种应有的特征, 果实大小均匀, 新疆珍珠枣(灰枣)千克果粒数166颗~200颗; 3.2cm<新疆贡枣(骏枣)横径≤3.6cm。	肉质肥厚, 具有本品种应有的色泽, 身干, 杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果, 不超过6.5%。
三级(四钻) ◆◆◆◆◆	三级(四星) ★★★★★	果形良好, 具有本品种应有的特征, 果实大小均匀, 新疆珍珠枣(灰枣)千克果粒数201颗~255颗; 2.8cm<新疆贡枣(骏枣)横径≤3.2cm。	肉质肥厚, 具有本品种应有的色泽, 身干, 杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果, 不超过8.0%。
四级(三钻) ◆◆◆◆	四级(三星) ★★★★	果形一般, 具有本品种应有的特征, 果实大小均匀, 新疆珍珠枣(灰枣)千克果粒数256颗~400颗; 2.4cm<新疆贡枣(骏枣)横径≤2.8cm。	肉质肥厚, 具有本品种应有的色泽, 身干, 杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果, 不超过9.0%。
等外(二钻) ◆◆◆	等外(二星) ★★★	果形一般, 具有本品种应有的特征, 果实大小均匀, 新疆珍珠枣(灰枣)千克果粒数401颗~520颗;	肉质肥厚, 具有本品种应有的色泽, 身干, 杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果, 不超过9.0%。



Q/NFJT 0001S—2025

		2.2cm<新疆贡枣（骏枣） 横径≤2.4cm。		
等外（一钻） ◆	等外（一星） ★	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，新疆珍珠枣（灰枣）千克果粒数≥521颗；新疆贡枣（骏枣）横径≤2.2cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过12.0%。

5.2.3 干制大红枣[兵团红灰枣、兵团红甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）、吊干灰枣]感官指标要求应符合表3的规定。

表3 干制大红枣[兵团红灰枣、兵团红甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）、吊干灰枣]感官指标

兵团红灰枣	兵团红甘枣（灰枣）	甘枣（灰枣）	吊干灰枣	果形和果实大小	品质	损伤和缺陷
质量等级						
（七钻） ◆◆◆◆◆◆◆◆				果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数≤150颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过5.5%。
一级（六钻） ◆◆◆◆◆◆◆				果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数151颗~165颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过5.5%。
二级（五钻） ◆◆◆◆◆◆				果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数166颗~200颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过6.5%。
三级（四钻） ◆◆◆◆◆				果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数201颗~255颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过8.0%。
四级（三钻） ◆◆◆◆				果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数256颗~400颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过9.0%。
等外（二钻） ◆◆◆◆				果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数401颗~520颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过9.0%。
等外（一钻） ◆◆◆◆				果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数≥521颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过12.0%。

5.2.4 干制大红枣[吊干冬枣]感官指标要求应符合表4的规定。

表4 干制大红枣（吊干冬枣）感官指标

吊干冬枣	果形和果实大小	品质	损伤和缺陷
质量等级			



一级（七心） ♥♥♥♥♥♥♥♥	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，横径>2.35cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过5.5%。
二级（六心） ♥♥♥♥♥♥♥♥	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，2.15cm<横径≤2.35cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过6.5%。
三级（五心） ♥♥♥♥♥♥♥♥	果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，1.95cm<横径≤2.15cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过8.0%。
四级（四心） ♥♥♥♥♥♥♥♥	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，1.75cm<横径≤1.95cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过8.5%。
等外（三心） ♥♥♥♥♥♥♥♥	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，1.55cm<横径≤1.75cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过9.0%。
等外（二心） ♥♥♥♥♥♥♥♥	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，1.35cm<横径≤1.55cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过9.0%。
等外（一心） ♥♥♥♥♥♥♥♥	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，横径≤1.35cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果、病虫果、破头果，不超过11.0%。

5.3 理化指标

理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

项 目	指 标
水分，（果肉含水率）g/100g	≤ 28
总糖（可食部分，以葡萄糖计），g/100g	≥ 55
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.49
二氧化硫残留量，g/kg	≤ 0.1
注：除产品原料中含有的二氧化硫残留量外，本品不添加任何食品添加剂。 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。 铅指标严于 GB 2762 的规定。	

5.4 致病菌限量

致病菌限量应符合表 6 的规定。



表 6 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

5.5 净含量及允许短缺量

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。

6 试验方法

- 6.1 感官指标：按 GB/T5835 规定的方法测定。
- 6.2 水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。
- 6.3 总糖：按 GB/T10782 中总糖规定的方法测定。
- 6.4 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。
- 6.5 二氧化硫残留量：按 GB5009.34 规定的方法测定。
- 6.6 致病菌：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。
- 6.7 净含量及允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 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一个批次。

7.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量（满足检验需求）样品，分成两份，一份检验，一份备查。

7.3 出厂检验

- 7.3.1 产品出厂检验：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。
- 7.3.2 出厂检验项目：感官指标、等级规格、水分、二氧化硫残留量、净含量、总糖。

7.4 型式检验

- 7.4.1 在正常生产中，每年进行两次型式检验，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；



Q/NFJT 0001S—2025

- 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。

7.4.2 型式检验应为第5章5.2-5.5的所有项目。

7.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时,判该批产品为合格品,检验结果中,若有一项指标或一项以上不合格,则使用备查样品进行复检,复检结果仍有一项不合格,则判该批产品不合格,微生物限量不合格不得复检。

8 标签、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签

标签应符合GB 7718、GB 28050和国家相关规定的要求。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

食品包装用塑料袋应符合GB 4806.13、GB/T 10004、GB 4806.7的规定。食品包装用纸袋应符合GB 4806.8的规定。塑料包装用盒(罐)应符合GB 4806.7的规定。规格为100g/袋、200g/袋、300g/袋、400g/袋、500g/袋、2500g/袋,也可根据市场需要设置其他包装规格。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压,运输工具必须清洁,不得与有毒有污染物品混装混运。

8.4 贮存

在常温、干燥、通风良好条件下存放,贮存场所防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠,避免与有毒、有害、有污染的物品混放,离墙离地,分类堆放。

8.5 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	干制红枣	标准主要起草人	高宏图、文辉、丁志华、安文才、王吉哲、杜飞云、李爽、郭梦如
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 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。 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》规定执行，按照 GB16325《干果食品卫生标准》制定各项指标，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
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） 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。新鲜或吊干新疆珍珠枣（灰枣）、新疆贡枣（骏枣）、新疆香枣（鸡心枣）、兵团红粥枣（鸡心枣）、兵团红灰枣、兵团红甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）、吊干灰枣、吊干冬枣无病害、无虫蛀、无霉变，应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。生产用水应符合GB 5749的规定。 2. 生产工艺：以新鲜红枣或吊干红枣为原料，经晾晒或自然风干、筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑拣（色选）、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制红枣。生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。 3. 食品安全相关的指标、限量、技术要求应符合GB 16325、GB 29921、GB 2760、GB 2762的规定。 根据产品特点制定：水分、总糖指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行必要的验证情况 感官指标：按 GB /T 5835 规定的方法测定。水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。总糖：按 GB/T 10782 中总糖规定的方法测定。铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。二氧化硫残留量：按 GB 5009.34 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法测定；金黄色葡萄球菌 GB 4789.10 规定的方法测定；净含量及允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。 产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。			
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） 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、运输和贮存均符合有关法律法规和强制性标准及有关规定的要求。 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。			
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 本企业制定铅$\leq 0.49\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆农发集团有限公司			
注册地址		新疆图木舒克市昆神街2号新疆农发集团商业综合体1幢101号			
法定代表人/负责人		谢瑛	联系电话	15309981108	
企业备案事项联系人		谢瑛	联系电话	18119193616	
企业标准名称		干制红枣	企业标准编号	Q/NFJT0001S-2025	
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 食品中污染物限量	水果干类铅（以Pb计） ≤0.5mg/kg	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。 ☒ 符合 ☐ 不符合				
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业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。 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《中华人民共和国食品安全法》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 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。 四、本企业承诺已充分了解《中华人民共和国食品安全法》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）】。				
法定代表人签字： 谢瑛 6623220017895 企业（盖章） 2025年10月30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