

Q/CYGY

新疆沧云果业有限责任公司企业标准

Q/CYGY 0001S—2026

干制红枣

2026-03-28 发布

2026-04-28 实施

新疆沧云果业有限责任公司

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。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由新疆沧云果业有限责任公司提出。

本文件由新疆沧云果业有限责任公司归口。

本文件起草单位：新疆沧云果业有限责任公司。

本文件主要起草人：王启斌。

本文件为首次发布。

干制红枣



1 范围

本文件规定了干制红枣的术语和定义、分级、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及储存。

本文件适用于红枣为原料，经分级、清洗、去核(或不去核)、去皮(或不去皮)、切制(或不切制)、蒸制(或不蒸制)、成型(或不成型)、烘干、精选、灭菌、包装等工艺加工制成的干制红枣系列产品。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
- GB/T 10782 蜜饯质量通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- 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 28116 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

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年第70号)

《食品标识管理规定》(国家市场监督管理总局令2025年第100号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

新疆灰枣

产自新疆生产建设兵团第三师四十八团、四十五团、四十六团。地理坐标:东经78°07'~78°21',北纬39°22'~39°30';东经77°52'00"~78°09'30",北纬38°03'30"~39°18'01";东经77°36'~77°53',北纬38°40'~38°53'。果实呈长椭圆形,果皮薄、果肉厚、核小,成熟前果实呈灰色,成熟后呈浅红色至深红色,具有本品种典型风味的干制红枣品种,为国家地理标志相关品种,

3.2

鲜枣

新鲜采摘、未经过脱水、腌制等加工处理,保持天然新鲜状态的新疆灰枣,成熟度达到八九成熟,无腐烂、变质现象。

3.3

分级

根据新疆灰枣(鲜枣)的颗数、重量两项核心指标,结合感官品质,将其划分为枣王、超特、一级、二级、三级五个等级的过程。

3.4

颗数

新疆灰枣果实根据枣树年限不同大小不一,单位为颗。

3.5

重量

新疆灰枣果实单个重量不同,总体单位已为千克。

4 分级要求

4.1 原料要求

4.1.1 红枣:应符合 GB/T 5835 的规定。(原料为新疆产地鲜新疆灰枣,果实新鲜饱满,成熟度一致(八九成熟),无霉变、无虫蛀、无异味、无明显机械损伤,无泥沙、枝叶等杂质,符合 GB 2762、GB 2763 的规定,可溶性固形物含量 $\geq 25\%$ 。)

4.1.2 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.2 分级指标

新疆灰枣（鲜枣）按颗粒数分级，共分为五个等级，具体指标见表1，分级指标需同时满足颗粒数和重量要求，不得单一项达标即判定等级。

表1 分级指标

每千克果粒数	枣王	超特	特级	一级	二级	三级
粒数/(粒/Kg)	每千克果粒大于140个	每千克果粒数150-180个	每千克果粒数180-230个	每千克果粒数230-280个	每千克果粒数280-340个	每千克果粒数340-420个

4.3

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察样品的色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
气味和滋味	具有产品应有的滋味及气味，无异味。	
组织形态	具有产品应有的性状，无虫蛀，无霉变。	
杂质	无肉眼可见外来杂质，	

4.4 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 ≤	35	GB 5009.3
总糖, g/100 ≥	70	GB/T 10782 或 GB 5009.8
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
锡(以 Sn 计), mg/kg ≤	250	GB 5009.34
六六六, mg/kg ≤	0.05	GB 5009.22
滴滴涕, mg/kg ≤	0.05	

注:根据陕西省食品安全风险监测结果显示,红枣中苯甲酸木底含量不大于0.06g/kg。



4.5 微生物指标

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
霉菌, CFU/g ≤	50				

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

4.8 污染物限量

真菌毒素应符合 GB 2762 的规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 或 GB 8956 的规定。

4.11 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定：按JJF1070中规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由公司质检部门按原辅料标准要求验收,合格后方可入库使用。



5.2 组批

同一原料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格品种的产品为一批。

5.3 抽样方法和数量

样品分为两份，一份用作感官要求、理化指标、净含量的检验，一份作为备样样品。微生物指标的

抽样方法和数量按照GB 4789.1的规定。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求的产品方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目为净含量、感官要求、水分。

5.5 型式检验

5.5.1 正常生产，型式检验应每半年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5.2 型式检验项目包括本标准要求的全部项目。

5.6 判定规则

5.6.1 检验结果全部符合本标准要求时，则判定该次检验合格。

5.6.2 检验结果（微生物指标除外）中若有一项或一项以上不符合本标准要求时，允许在原抽样样品中

加倍抽样复检，以复检结果为准；微生物指标中若有一项或一项以上不符合本标准要求时，不得复检，

判定该次检验不合格。

6 标志、标签

6.1 标志

包装上应标明：

- a) 产品名称
- b) 等级
- c) 产地
- d) 原料
- e) 净含量
- f) 生产日期
- g) 保质期
- h) 企业名称
- i) 地址
- j) 联系方式
- k) 同时产品包装上的食品标签应符合 GB 7718、GB 28050，销售包装标识应符合《食品标识管理规定》；



产品包装上的贮运标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 标签

每个最小销售单元的标签应清晰、规范，注明等级、净含量、生产日期，字迹清晰、不易脱落，不得虚假标注等级、产地及原料信息。

7 包装、运输及储存

7.1 包装

7.1.1 产品的内包装应清洁，干燥，无毒，无异味。内包装采用塑料袋，应符合 GB4806.7 的规定；采用铝箔袋装，应符合 GB4806.9 的规定；内包装采用复合材料，应符合 GB/T 28118 和 GB 4806.13 规定，或采用符合食品安全国家标准的其他包装材料。

7.1.2 销售包装应完整、严密、不易散包。产品的外包装应清洁，干燥，无毒，无异味，包装形式可采用袋装、盒装、罐装、箱装等。

7.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输过程中应避免暴晒、雨淋、挤压、碰撞，保持通风，温度控制在0~10℃，运输时间尽量缩短，防止红枣腐烂、变质；不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

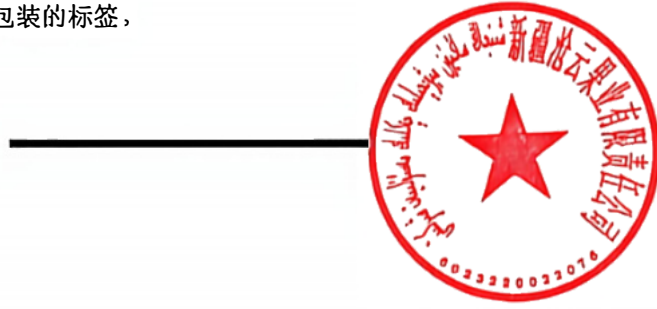
7.3 储存

储存于阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，温度控制在0~5℃，相对湿度控制在60%~70%，避免潮湿、高温、暴晒，远离有毒、有害、有异味的物品；储存过程中应定期检查，及时剔除腐烂、变质的果实，保质期根据储存条件确定。

7.4 保质期

产品在符合上述条件下，因原料来源、季节、运输、包装等环境条件的不同，保质期会有不同，保

质期为 2~12 个月;具体见产品包装的标签。



附件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：干制红枣（Q/CYGY 0001S—2026），

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任，

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明（例如：企业标准中铅限量为 0.4mg/kg，严于 GB2762-2022 中水果干类 \leq 0.5mg/kg 的规定）。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺，


法定代表人（签字）：

企业名称（盖章）：



2020年5月19日

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	
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>编制目的 规范本企业干制红枣产品的原材料要求、技术指标、试验方法、检验判定、包装运输贮存等全流程要求，稳定产品质量，保障使用安全，满足生产检验、市场交易及合规备案要求。</p> <p>主要工作过程: 本企业标准在格式和内容上严格按GB/T1.1-2020《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》规定执行，并依据国家标准GB/T 5835《干制红枣》的要求，编写了本标准，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</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>食品原料: 干制红枣符合GB/T 5835 的规定，生产用水：应符合 GB 5749 的规定。 生产工艺: 以红枣为原料，经分级、清洗、去核(或不去核)、去皮(或不去皮)、切制(或不切制)、蒸制(或不蒸制)、成型(或不成型)、烘干、精选、灭菌、包装等工艺加工制成的干制红枣系列产品。 食品安全相关的指标、限量、技术要求: 符合GB2762的规定。</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>产品的检验指标及检验方法: 水分指标：≤35g/100g，采用GB 5009.3检验方法检测；总糖指标≥70g/100采用GB/T 10782或 GB 5009.8检测方法检测；铅指标≤0.4mg/kg采用GB 5009.12检测方法检测；锡指标≤250mg/kg 采用GB 5009.34检测方法检测；六六六指标≤0.05mg/kg采用GB 5009.22检测方法检测。 验证情况: 经验标检测，指标符合企业标准的要求。</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、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、检测规则、包装标志、运输和贮存均为符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。本标准中铅限量要求严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的要求。</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>企业标准中铅限量为≤0.4mg/kg,严于GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水果干类≤0.5mg/kg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>本标准上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

