

ICS 65.020

B 20

# 团 体 标 准

T/AFFI XXX-2022

---

## 红枣粉

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

阿拉尔果业行业联合会 发布

## 目 录

前言 .....	1
1 范围 .....	2
2 规范性引用文件 .....	2
3 技术要求 .....	3
4 检验规则 .....	4
5 标签、包装、运输和贮存 .....	5

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合会提出。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合会归口。

本文件起草单位：新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、阿拉尔市食品药品检验所、新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合会

本文件主要起草人：范田丽、孙蕾、向超、罗岩、刘丽英、付晓静、丁煜玮、陈佳、何军、韩亚平、王冉冉、杨书芳

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院（乌鲁木齐市河北东路 188 号）。

新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院：联系电话：0991-3191180；邮编：830011

本文件为首次发布。

# 红枣粉

## 1 范围

本文件规定了红枣粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以红枣为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工而成的可食用红枣粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中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
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5749	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
GB7101	食品安全国家标准 饮料
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB29921	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

《保健食品功效成分检测方法》（中国轻工业出版社 2002 年版）  
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 大枣：应符合 GB/T 5835 规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 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	黄棕色至棕色	取 5g 左右的被测样品于洁净的 白色瓷盘中，用肉眼在自然光线 下观察其色泽、组织形态和杂 质，嗅其气味，然后以温开水漱 口，品尝其滋味。
气味、滋味	具有红枣粉特有的气味和滋味，无焦糊味和其他异味	
组织形态	粉末状，组织均匀的松散粉末	
杂质	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 ≤	10.0	GB 5009.3
总糖, g/100g ≥	70.0	GB 5009.8
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。		

#### 3.4 微生物限量

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	检验方法

	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌/(25/g)	5	0	0	/	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 (第二法)
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 3.5 原料及食品添加剂

3.5.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.5.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.6 污染物限量、真菌毒素限量、农药最大残留限量

3.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.6.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB12695 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。每批产品中随机抽取 10 个最小独立包装（总净含量不少于 500g），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品应经公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 4.3 型式检验

4.3.1 型式检验为本文件 3.2~3.5 的全部项目。

4.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- A) 新产品投产前
- B) 原料、工艺发生较大变化时；

- C) 停产 3 个月以上（包括 3 个月）再恢复生产时；
- D) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时；
- E) 食品安全监管部门提出要求时。

#### 4.4 判定规则

- 4.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。
- 4.4.2 理化指标如有不合格项目，应从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格
- 4.4.3 微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 5 标签、包装、运输和贮存

#### 5.1 标签标识

- 5.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，且应标明产品的冲调或冲泡方法。
- 5.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

- 5.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 G 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品内包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 或 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸板桶应符合 GB/T 14187 的规定。
- 5.2.2 销售包装应完整、严密、无破

#### 5.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。  
在本文件规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为 24 个月。

---