



中华人民共和国国家标准

GB/T 5835—XXXX
代替 GB/T 5835—2009

干制红枣

Dried red jujubes

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件代替GB/T 5835—2009《干制红枣》，与GB/T 5835—2009相比，除编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了术语和定义（见第3章，2009年版的第3章）；
- 增加了干制大红枣种类（见第4章，2009年版的第4章）；
- 修改了技术要求（见第5章，2009年版的第5章）；
- 修改了检验规则（见第7章，2009年版的第7章）；
- 修改了包装与标志、标签（见第8章，2009年版的第8章）。

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009年首次发布为GB/T 5835—2009；
- 本次为第一次修订。

干制红枣

1 范围

本文件规定了干制红枣相关的术语、分类、技术要求、检验方法、检验规则、包装与标志、标签、运输与贮存。

本文件适用于干制红枣。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10782 蜜饯质量通则
- GH/T 1160 干制红枣贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干制红枣 *dried red jujubes*

以成熟的鲜枣为原料，经筛选、清洗、干燥、分选（可选用光电分选）、包装等工艺制成的红枣。

3.2

外观质量

3.2.1

品种特征 *cultivar characters*

红枣各品种干制后的特征，如果实形状、个头大小、色泽浓淡、果皮厚薄、皱纹深浅、果肉和果核的比例以及肉质风味等。

3.2.2

个头均匀 *uniform size*

同一批次、同一等级规格的干制红枣个头大小基本一致。

3.2.3

肉质肥厚 plump flesh

红枣的可食部分，鸡心小枣应不低于84%，其他品种达到90%以上者为肉质肥厚。

3.2.4

身干 dryness

红枣果肉的干燥程度。红枣含水率的高低表示身干的程度。

3.2.5

色泽 skin lustre

干制红枣果品颜色深浅和光泽。正常颜色为深红或紫红色。

3.3 杂质

3.3.1

一般杂质 general impurity

混入红枣中的枣枝、叶、微量泥沙、灰尘及无食用价值的枣粒。

3.3.2

有害杂质 harmful impurity

混入红枣中的各种有毒、有害、有碍食品卫生安全、使人厌恶的物质。如玻璃碎片、瓷片、沥青、水泥块、煤屑、毛发、昆虫尸体、塑料丝、块及其他有害杂质。

3.4

缺陷果 defect fruit

果实在生长发育和采摘过程中受病虫危害、机械作用和化学作用造成的伤害。

3.4.1

不熟果 immature fruit

未着色的鲜枣干制后果实干硬瘦小，果肉不饱满，果皮颜色淡偏黄，尚有食用价值的果实。

3.4.2

干条 dried strip

由混杂在鲜枣中的不成熟果实干燥而成，色泽黄暗，质地坚硬，没有食用价值。

3.4.3

浆头果 starch head fruit

红枣在生长期或干制过程中因受雨水影响，枣的两头或局部未达到适当干燥，含水率高，色泽发暗，进一步发展即成霉烂枣。浆口枣已裂口属于烂枣，不作浆头果处理。

3.4.4

破头果 skin crack fruit

红枣在生长期因自然裂果或机械损伤，而造成果皮出现长达 1/10 以上的破口，且破口不变色、不霉烂的果实称破头果，亦称破损果。

3.4.5

油头 oil head

鲜枣在干制过程中翻动不匀，枣上有的部位受温过高，引起多酚类物质氧化，使外皮变黑，肉色加深的果实。

3.5

病果 **diseased fruit**

带有病斑的红枣。

3.6

虫蛀果 **wormy fruit**

果实受害虫危害，伤及果肉，或在果核外围留有虫絮、虫体、排泄物，尚有食用价值的果实。

3.7

霉变果 **mildewed fruit**

果实受微生物侵害，果肉部分变色变质，或果皮表面留有明显发霉危害痕迹的果实。

3.8 内在品质

3.8.1

水分 **moisture content**

红枣中所含有的水分含量，以百分率表示。

3.8.2

可食率 **edible rate**

可供食用的部分与整果重之比，以百分率表示。

3.8.3 容许度 **tolerance**

某一等级果中允许不符合本等级要求的干制红枣所占的比例。

4 分类

干制红枣分为干制小红枣和干制大红枣两类。

4.1 干制小红枣

金丝小枣、鸡心枣、无核小枣等品种和类似品种干制而成。

4.2 干制大红枣

灰枣、板枣、郎枣、圆铃枣（核桃纹枣、紫枣）、长红枣、赞皇大枣、灵宝大枣（屯屯枣）、壶瓶枣、相枣、骏枣、扁核酸枣、婆枣、山西（陕西）木枣、大荔圆枣、晋枣、油枣、大马牙、圆木枣、哈密大枣等品种和类似品种干制而成。

5 技术要求

5.1 感官指标

5.1.1 干制小红枣

按下列要求小红枣分为特等果、一等果和二等果。感官指标应符合表1的规定。

表1 干制小红枣感官要求

项目	果形和个头	品质	损伤和缺点
特等	果形饱满，具有本品种应有的特征，个头均匀。	肉质肥厚，色泽好，果皮颜色一致，深红或紫红，鲜艳有光泽，身干，手握不粘个，杂质不超过 0.5%。	无霉烂、浆头、不熟果和病果，允许虫果、破头、油头三项不超过 5%。
一等	果形较饱满，具有本品种应有的特征，个头均匀。	肉质肥厚，色泽较好，果皮颜色基本一致，紫红或红，有光泽，身干，手握不粘个，杂质不超过 0.5%。鸡心枣允许肉质肥厚度较低。	无霉烂、浆头，允许病虫果、破头、油头和干条四项不超过 10%（其中病虫果不得超过 5%）。
二等	果形不饱满，具有本品种应有的特征，每公斤果数不限。	肉质肥瘦不均，允许有不超过 10%的果实色泽稍浅，身干，手握不粘个，杂质不超过 0.5%。	无霉烂，允许浆头、病虫果、破头、油头和干条五项不超过 15%（其中病虫果不得超过 5%）。

注：主要品种干制红枣的果实大小分级标准参见附录 A。

5.1.2 干制大红枣

按下列要求大红枣分为特等果、一等果和二等果。感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 干制大红枣感官要求

项目	果形和个头	品质	损伤和缺点
特等	果形饱满，具有本品种应有的特征，个头均匀。	肉质肥厚，色泽好，身干，手握不粘个，杂质不超过 0.5%。	无霉烂、浆头、不熟果和病果。虫果、破头两项不超过 5%。
一等	果形较饱满，具有本品种应有的特征，个头均匀。	肉质较肥厚，色泽较好，身干，手握不粘个，杂质不超过 0.5%。	无霉烂果，允许浆头不超过 2%，不熟果不超过 3%，病虫果、破头两项不超过 5%。
二等	果形不饱满，个头不限。	肉质肥瘦不均，允许有不超过 10%的果实色泽稍浅，身干，手握不粘个，杂质不超过 0.5%。	无霉烂果，允许浆头不超过 5%，不熟果不超过 5%，病虫果、破头两项不超过 10%（其中病虫果不得超过 5%）。

注：干制红枣品种繁多，各品种个头大小差异较大，本标准对干制红枣每千克果数不作统一规定，产地可根据当地品种特性，按等级要求自行适当规定。主要品种干制红枣的果实大小分级标准可参见附录 A。

5.2 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 干制红枣理化指标要求

项目	水分/(g/100g)	总糖/(g/100g)
特等	15~28 ^a , 15~25 ^b	≥75
一等	15~28 ^a , 15~25 ^b	≥70
二等	15~28 ^a , 15~25 ^b	≥65

注：a 为干制小红枣，b 为干制大红枣

5.3 安全指标

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

5.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

5.3.3 二氧化硫残留量应符合 GB 2760 的要求。

6 试验方法

6.2 感官检验

6.2.1 标准样品的制备

红枣产地在开始收购以前，可根据 5 规定的等级质量指标制备各品种红枣等级规格标准样品，作为收购和调拨中掌握验级的依据。

6.2.2 果形及色泽

将抽取的样枣，铺放在洁净的平面上，以标准样品和标准规定作为评定的依据，用肉眼观察样枣的形状和色泽，记录观察结果。

6.2.3 个头

样枣按四分法取样 1000g，注意观察枣粒大小及其均匀程度，对有粒数规定要求的红枣，须查点、记录枣粒的数量，即为千克果粒数。

6.2.4 肉质

以制备的标准样品为比照根据，确定红枣果肉的干湿和肥瘦程度。如双方对检验结果存在分歧时，可按本标准规定的水分含量和可食率指标，测定红枣水分含量或可食率，作为评定的根据。

6.2.5 杂质

原包装检验，检验时将红枣倒在洁净的板或布上，目测检查杂质，连同袋底存有的沙土一起称重。按式（1）计算其百分率，结果保留一位小数。

$$\text{杂质} = (\text{杂质重量}/\text{样枣重量}) \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

6.2.6 不合格果

将干制红枣样品混合均匀，随机取样 1000g，目测检查，依据标准规定分别拣出不熟果、病虫害、霉变及浆头果、破头果、油头果以及其他损伤果并称重。按式（2）计算各项不合格果的百分率，结果保留一位小数。

单项不合格果百分率= (单项不合格果重量/样枣重量) × 100%..... (2)

同一果实有多项缺项时, 只记录其中最主要的一项缺陷。

各单项不合格果百分率的总和即为该批干制红枣不合格果百分率。

6.3 理化检验

6.3.1 可食率测定

称取具有代表性的样枣 200g~300g, 逐个切开将枣肉与枣核分离, 称量果肉重量, 按式(3)计算。

可食率= (果肉重量/全果重量) × 100%..... (3)

6.3.2 样品制备

称取去核红枣 250g, 带果皮纵切成条, 然后横切成碎片(每片厚约 0.5mm), 混合均匀, 放入磨口瓶中, 作为含水率的测试样品。

6.3.3 水分测定

按 GB 5009.3 规定执行。

6.3.4 总糖测定

按 GB/T 10782 中总糖的规定执行。

6.4 安全指标检测

二氧化硫含量测定按 GB 5009.34 规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产单位、同一品种、同一等级、同一贮运条件、同一包装日期的干制红枣作为一个检验批次。

7.2 抽样

7.2.1 抽样方法

以一个检验批次为一个抽样批次, 抽样的样品必须具有代表性, 应在全批货物的不同部位随机抽样。

7.2.2 抽样数量

一批产品的包装单位不超过 100 件时, 抽样数量按 3%抽取; 超过 100 件时, 每增加 100 件增抽 1 件, 增加部分不足 100 件时按 100 件计算。从每个产品的上、中、下三部分分别取样, 每个取样数量应基本一致, 将全部样品充分混匀后, 以四分法抽取 1000g 供作试样, 同时抽取 1 份备样。

7.3 判定规则

7.3.1 产品所有指标均符合要求时, 该批产品判为合格。

7.3.2 安全指标中不符合本文件规定时, 该批产品判定为不合格品。

7.3.3 感官指标、理化指标不符合本文件规定时, 可在原批次产品中双倍抽样复检一次, 复检结果全部符合本标准规定时, 该批产品判定为合格品; 复检结果中如仍有一项指标不合格, 该批产品判定为不合格品。

8 包装与标志、标签

8.1 包装

8.1.1 外包装应符合质量、卫生、透气性和强度要求。外包装可用纸箱或塑料箱，外包装箱应坚固耐用、清洁卫生、干燥无异味、对红枣具有良好的保护作用。

8.1.2 内包装采用塑料内衬袋，应符合 GB 4806.7 的要求。

8.1.3 同一批红枣各件包装的净重应一致。

8.2 标志、标签

8.2.1 外包装上应标明名称、品种、等级、产地、执行标准、净含量（kg）、包装日期、生产者等信息。标签应符合 GB 7718 的规定。包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2.2 采用不同颜色的胶带作为等级的辨识标志，特等为蓝色、一等为红色、二等为绿色。

9 运输与贮存

9.1 运输

9.1.1 不同型号包装容器分开装运。运输工具必须清洁、干燥。

9.1.2 装卸、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱扔。

9.1.3 交运手续力求简便、迅速，运输时严禁日晒、雨淋。不得与有毒有害物品混运。

9.2 贮存

9.2.1 红枣贮存批次应分明，堆码整齐，堆放和装卸时要轻搬轻放。

9.2.2 严禁与其他有毒、有异味、发霉以及其他易于传播病虫的物品混合存放。

9.2.3 贮存库严禁雨淋，地面应铺设木条或格板，使通风良好，防止底部受潮。贮存条件应符合GH/T 1160的规定。

附录 A

(资料性附录)

干制红枣主要品种果实大小分级标准

1.1.1

品种	每千克果粒数/(个/千克)			
	特等	一等	二等	等外果
金丝小枣	<300	300~360	361~420	>420
无核小枣	<400	400~510	511~670	>671
婆枣	<125	125~140	141~165	>166
圆铃枣	<120	120~140	141~160	>161
扁核酸	<180	180~240	241~300	>301
灰枣	<200	200~260	261~320	>320
赞皇大枣	<100	100~110	111~130	>131
骏枣	<94	94~126	127~166	>167
板枣	<170	170~220	221~270	>270

1.1.2

1.1.3
