

ICS 67.080
X 24



中华人民共和国国家标准

GB/T 26150—2010

免洗红枣

Exempts washes Chinese jujube

2011-01-14 发布

2011-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：好想你枣业股份有限公司。

本标准主要起草人：石聚彬、石聚领、孙明相、贾文进、张俊娜、吕秀珠、沈松钦、张丽娟、王永斌、荆红彩。

免洗红枣

1 范围

本标准规定了免洗红枣的术语和定义、分类、质量要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标识和包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以成熟的鲜枣或干枣为原料,经挑选、清洗、干燥、灭菌、包装等工艺制成的无杂质可以食用的干枣。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定

GB/T 5835 干制红枣

GB 7718 预包装食品标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局第 123 号令 食品标识管理规定

中华人民共和国农业部第 70 号令 农产品包装和标识管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

免洗红枣 *exempts washs Chinese jujube*

以成熟的鲜枣或干枣为原料,经挑选、清洗、干燥、杀菌、包装等工艺制成的无杂质可以食用的干枣。

3.2

肉质肥厚 *plump flesh*

免洗红枣可食部分的百分率超过一定的数值为肉质肥厚。鸡心枣可食部分不低于 84%,其他品种可食部分达到 90%以上者为肉质肥厚。

3.3

破头果 *skin crack fruit*

出现长度超过果实纵径 1/5 以上的裂口,但裂口处没有发生霉烂的果实。

4 分类

4.1 按水分分类

4.1.1 低含水量制品

低含水量制品水分不高于 25%。

4.1.2 高含水量制品

高含水量制品水分为大于 25%且不高于 35%。

4.2 按品种分类

4.2.1 免洗小红枣(包括金丝枣、鸡心枣等)。

4.2.2 免洗大红枣[包括灰枣、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、大马牙枣、圆木枣等]。

5 质量要求

5.1 原料要求

红枣应选用符合 GB/T 5835 规定的成熟鲜枣或干枣。

5.2 理化要求

理化要求应符合表 1 的规定。

表 1 理化要求

项 目	低含水量制品	高含水量制品
水分/%	≤25	25<水分≤35
总糖/%	≥50	

5.3 等级规格要求

5.3.1 免洗小红枣等级规格

免洗小红枣等级规格见表 2。

表 2 免洗小红枣等级规格

等级	指标		
	果型和大小	品质	损伤和缺点
特级	果型饱满,大小均匀,具有本品应有的特征,免洗小红枣每千克 450~500 粒。	果肉肥厚,具有本品应有的色泽,无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果,残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过 3%。
一级	果型饱满,大小均匀,具有本品应有的特征,免洗小红枣每千克 501~600 粒。	果肉肥厚,具有本品应有的色泽,无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果,残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过 3%。
二级	果型饱满,大小均匀,具有本品应有的特征,免洗小红枣每千克 601~800 粒。	果肉肥厚,具有本品应有的色泽,无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果,残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过 5%。
三级	果型饱满,大小均匀,具有本品应有的特征,免洗小红枣每千克 801~1 000 粒。	果肉肥厚,具有本品应有的色泽,无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果,残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过 5%。
等外果	具有本品应有的特征,粒数不限。	果肉肥厚,具有本品应有的色泽,无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果,残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过 8%。

5.3.2 免洗大红枣等级规格

免洗大红枣等级规格见表 3。

表 3 免洗大红枣等级规格

等级	指标		
	果型和大小	品质	损伤和缺点
特级	果型饱满,大小均匀,具有本品应有的特征,免洗大红枣每千克 170~200 粒。	果肉肥厚,具有本品应有的色泽,无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果,残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过 3%。
一级	果型饱满,大小均匀,具有本品应有的特征,免洗大红枣每千克 201~260 粒。	果肉肥厚,具有本品应有的色泽,无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果,残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过 3%。
二级	果型饱满,大小均匀,具有本品应有的特征,免洗大红枣每千克 261~320 粒。	果肉肥厚,具有本品应有的色泽,无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果,残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过 5%。
三级	果型饱满,大小均匀,具有本品应有的特征,免洗大红枣每千克 321~370 粒。	果肉肥厚,具有本品应有的色泽,无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果,残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过 5%。
等外果	具有本品应有的特征,粒数不限。	果肉肥厚,具有本品应有的色泽,无肉眼可见外来杂质。	无霉烂果、不熟果,残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过 8%。

5.4 净含量允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.5 卫生要求

按有关食品安全国家标准规定执行。

6 检验方法

6.1 理化检验

6.1.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.1.2 总糖

按 GB/T 5009.8 规定的方法测定。

6.2 等级规格检验

6.2.1 果型和个头

按四分法取样 1 000 g,用肉眼观察。有粒数规定的,应查点粒数。

6.2.2 品质

用不锈钢刀将上述样品切开,用肉眼观察果肉、色泽、杂质。

6.2.3 损伤和缺点

随机取样品 1 000 g,用肉眼观察,根据等级规格规定,分别检验霉烂果、不熟果,并查点残次果(浆头、病果、虫果、破头果)个数,按式(1)计算残次率:

$$X = \frac{N_1}{N} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中：

X ——残次率，%；

N_1 ——残次果个数，个；

N ——样品总个数，个。

6.3 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

6.4 卫生检验

按有关食品安全国家标准规定执行。

7 检验规则

7.1 批次

同品种、同一批原料生产的产品为一检验批次。

7.2 抽样方法和抽样量

7.2.1 抽样应具有代表性，在整批产品的不同部位，按规定件数随机抽取样品。

7.2.2 每批产品在 100 件以下时，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。

7.2.3 袋装及其他小包装产品，同批次 250 g 以上的包装，每件不得少于 3 个，250 g 以下的包装，每件不得少于 6 个。

7.2.4 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 1 000 g 供做试样。

7.2.5 将所抽取样品装入清洁干燥的容器内供检验用，用做微生物检验的样品应按无菌操作程序进行取样。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前应由生产厂家进行检验，合格后出具产品合格证方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部项目。

7.4.2 每半年应进行一次型式检验。

7.4.3 有下列情况之一时，应进行型式检验：

——更换原料时；

——更换工艺时；

——长期停产后恢复生产时；

——出厂检验与上次型式检验有较大差异时；

——质量监督机构要求进行型式检验时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中微生物指标中有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

7.5.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可以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，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标识和包装

8.1 标签

应符合 GB 7718 的规定。

8.2 标识

应符合中华人民共和国农业部第 70 号令《农产品包装和标识管理办法》和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

8.3 包装

包装分外包装和内包装,接触免洗红枣的包装容器和包装材料应符合国家食品安全卫生要求。

9 运输、贮存和保质期

9.1 运输

本产品运输过程中要轻装、轻卸、防晒,严禁雨淋,避免与有毒、有害、有腐蚀性物质混放、混运。运输工具应保持清洁,无异味。

9.2 贮存

存放仓库地面应铺设格板,距墙壁不小于 20 cm,使通风良好,防止底部受潮。仓贮温度不得高于 25 ℃,严禁与有毒、有异味、发霉以及其他易于传播病虫的物品混合存放,并应加强防蝇、防鼠措施。

9.3 保质期

低含水量制品保质期为 9 个月,高含水量制品保质期为 6 个月。
