

ICS 67.080.10
CCS B 31

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4382—2023

加工用红枣

Chinese jujubes for processing

2023-12-22 发布

中华人民共和国农业农村部 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。

本文件由农业农村部乡村产业发展司提出。

本文件由农业农村部农产品加工标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、新疆农垦科学院农产品加工研究所、好想你健康食品股份有限公司、沧州美枣王食品有限公司、清涧北国枣业有限责任公司。

本文件主要起草人：毕金峰、陈芹芹、吕健、金新文、金鑫、周沫、吴洪斌、杨慧、石聚彬、石勇、王淑军、郭斌。



加工用红枣

1 范围

本文件规定了加工用红枣的术语和定义、原料要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输与储存。

本文件适用于加工即食红枣、红枣干制品、红枣浓缩汁(浆)、夹心红枣、红枣泥(酱)、红枣发酵品等的红枣。

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/T 731 黄麻布和麻袋
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5835—2009 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/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 10782 蜜饯质量通则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 22345 鲜枣质量等级
- GB/T 26150—2019 免洗红枣
- GB/T 40492 骏枣
- GB/T 40634 灰枣

3 术语和定义

GB/T 5835—2009、GB/T 22345、GB/T 26150—2019、GB/T 40492 和 GB/T 40634 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

即食红枣 instant Chinese jujube

完熟期的红枣经挑选、清洗、干燥、分级或不分级、杀菌、包装等工艺制成的水分含量 ≤ 35 g/100 g 的即食产品。

3.2

红枣干制品 processed dry Chinese jujube

完熟期的红枣经过挑选、清洗、去核、切制或不切制、干燥或油炸、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成水分含量 ≤ 7 g/100 g 的干制产品。

3.3

红枣浓缩汁(浆) concentrated Chinese jujube juice

完熟期的红枣经过清洗、复水、打浆、压榨或不压榨、酶解或不酶解、离心或不离心、超滤或不超滤、浓缩、杀菌等加工工序获得的可溶性固形物 ≥ 50 °Brix 的汁液或浆液制品。

3.4

夹心红枣 sandwich Chinese jujube

以即食红枣(3.1)为主要原料,经夹心(干果、蜜饯、巧克力及其制品等)、杀菌、包装等工艺制成的水分含量 ≤ 25 g/100 g 的红枣制品。

3.5

红枣泥(酱) Chinese jujube paste

以完熟期的红枣为主要原料,加糖或不加糖,添加或不添加其他辅料,经打浆、均质、浓缩或不浓缩、杀菌、包装等工艺制成的总糖含量 ≤ 60 g/100 g 的制品。

3.6

红枣发酵品 fermented Chinese jujube

以完熟期的红枣为主要原料,经清洗、浸提、过滤、调糖度、接种、发酵、澄清、调配或不调配、杀菌或不杀菌等工艺制成的酒精度 $\geq 7\%$ 的红枣酒制品;或以完熟期的红枣为主要原料,经清洗、浸提,以及混合或者不混合使用含有淀粉、糖的物料或食用酒精,经微生物发酵酿制而成的红枣醋制品

(备注:红枣浓缩汁加工中不添加其他辅料,均已完熟期红枣为原料;红枣泥及红枣发酵品加工中,可添加也可不添加辅料,通过查阅相关国家及行业标准,均未对其原料含量进行明确限定,因此在定义部分对红枣含量不作限定要求。)

4 原料要求

4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有红枣应有的特征,果皮呈红色至紫红色
组织状态	具有红枣应有的组织状态,无霉烂,无虫蛀
气味和滋味	具有红枣典型的气味和滋味,无异味
总不合格果 ^a 百分率	$\leq 15\%$

^a不合格果包括病果、虫果、霉变果、浆头果、破头果、裂果及其他损伤果等。

4.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	即食红枣	红枣干制品	红枣浓缩汁(浆)	夹心红枣	红枣泥(酱)	红枣发酵品
水分含量, g/100g	≤ 35	≤ 28	/	≤ 25	/	/
可食率, %	≥ 90	/	/	≥ 90	/	/
总糖(以可食部分干物质计), g/100g	≥ 70	≥ 60	≥ 60	≥ 60	≥ 50	≥ 60
总酸(以苹果酸计), g/100g	≤ 1.5	≤ 1.5	≤ 1.1	≤ 1.5	≤ 1.1	≤ 1.5

4.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB/T 5835—2009 中 6.2 的规定执行。

5.2 理化检验

5.2.1 水分含量

按 GB 5009.3 中减压干燥法或蒸馏法的规定执行。

5.2.2 可食率

按 GB/T 5835—2009 中 6.3.3 的规定执行。

5.2.2 总糖含量

按 GB/T 10782 中总糖的规定执行。

5.2.3 总酸含量

按 GB 12456 的规定执行。

5.3 污染物检验

按 GB 2762 规定的相应检验方法和标准执行。

5.4 农药残留检验

按 GB 2763 规定的相应检验方法和标准执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产单位、同一品种、同一产地、同一储运条件、同一包装日期的红枣作为一个检验批次。

6.2 抽样方法和抽样量

按 GB/T 26150—2019 中 7.2 规定执行。

6.3 交收检验

每批次原料交收前,生产单位都应进行交收检验。交收检验内容包括感官要求、理化要求、污染物和农药残留要求。检验合格后出具合格证明方可交收。

6.4 判定

6.4.1 感官要求、理化要求、污染物和农药残留要求均合格,则该批产品判为合格。

6.4.2 理化要求、污染物限量和农药残留限量,有一项不合格,可以在本批次产品中双倍抽样复检。如复检结果仍有一项不合格,则该批产品判为不合格;若复检合格,则需要再取一份样品做第二次复检,以第二次复检结果为准。

7 包装与标志、标签

7.1 包装

7.1.1 每一包装容器只能装同一品种的红枣原料,不应混淆不清。

7.1.2 包装容器应有良好的透气性,不会对红枣原料造成损伤和污染。包装材料可选用麻布、塑料编织袋或瓦楞纸箱,应符合 GB/T 731、GB/T 8946、GB/T 6543、GB 4806.1 的相关规定。

7.2 标志、标签

包装标签注明的品名、品种、产地、质量等级、毛重、净含量、包装日期等,应符合 GB 7718 的规定;标志按照 GB/T 191 的规定执行。

8 运输与储存

8.1 运输

8.1.1 运输工具必须清洁卫生、干燥、无异味。

8.1.2 应缩短运转、待运时长。不应与有毒、有害、有腐蚀性物品混放、混运。

8.1.3 运输过程中应轻拿轻放,避免机械损伤、烈日暴晒和雨淋,注意通风、防潮。

8.2 储存

8.2.1 常温储存时,存放仓库应干燥,地面应铺设木条或格板,距墙壁不小于 20 cm,使通风良好,防止底部受潮。

8.2.2 低温储存时,库温 0℃~5℃,库温波动幅度不超过±0.5℃,相对湿度维持在 50%~60%。

8.2.3 不应与有毒有害、有异味、发霉和其他污染物混合存放。避免雨淋,加强防虫、防鼠措施。
