

1. 范围

本标准适用于以海枣树（*Phoenix dactylifera*）果实制作的枣泥。

2. 定义

- 2.1 枣泥：以海枣树（*Phoenix dactylifera*）果实制作的食品，果实应完好、色泽自然、在适宜的成熟期收获、经清洗、去果核和果蒂。
- 2.2 单性结实海枣：未经授粉结出的海枣，特征为果肉薄、不成熟、无果核。
- 2.3 未成熟海枣：重量轻、颜色浅、干瘪、果肉或弹性组织少的海枣。

3. 质量要素

- 3.1 用于制作枣泥的海枣应：
 - 3.1.1 无病害且不包括单性结实海枣或未成熟海枣；
 - 3.1.2 无昆虫或虫体、虫卵、幼虫或虫粪；
 - 3.1.3 无污物或异物。
- 3.2 枣泥应具有下列特征：
 - 3.2.1 松软、色泽和质地自然、不发黑或发干、香味或风味未发生改变；
 - 3.2.2 无整粒果核或果核碎片、无茎秆或外来异物；
 - 3.2.3 未发酵和发霉；
 - 3.2.4 可用单一或若干海枣品种混合制作，应对所用品种（在标签上）予以说明；
 - 3.2.5 水份含量不应超过 20%；
 - 3.2.6 矿物质含量不应超过 1 克/千克；
 - 3.2.7 灰分总含量不应超过 1.2%；
 - 3.2.8 酸不溶性灰分含量不应超过 0.1%。

4. 食品添加剂

本标准涵盖的产品中不得使用添加剂。

5. 污染物

¹ 近东地区的食典委成员国可从食典网站 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius> 查询。

5.1 本标准涵盖的产品应符合《食物污染物和毒素通用标准》(CODEX/STAN 193-1995)中的最高限量规定。

5.2 本标准涵盖的产品应符合食品法典委员会制定的农药残留最大限量规定。

6. 卫生要求

6.1 建议本标准规定中涵盖的产品都应按照《操作规范—食品卫生通则》(CAC/RCP 1-1969), 以及卫生操作规范和其他操作规范等相关法典文本进行制备和处理。

6.2 本产品应符合依据《食品微生物标准制定和应用原则》(CAC/GL 21-1997)制定的微生物标准。

7. 包装

枣泥的包装容器应具备下列特征:

7.1 应能保留产品的感官特征并保持其质量;

7.2 生产容器的材料应适用于食品, 并与枣泥的特征相符;

7.3 应保护产品不受污染;

7.4 应保护产品不发干、渗漏、变质和变色。

8. 采样和分析方法

8.1 含水量

根据 AOAC (官方农业化学家协会) 934.06。

8.2 矿物质含量

根据 ISO (国际标准组织) 762:1982。

8.3 灰分

根据 AOAC (官方农业化学家协会) 940.26。

8.4 酸不溶性灰分含量

根据 AOAC (官方农业化学家协会) 900.02D。

9. 标签

产品标签方法应遵守《预包装食品标签通用标准》(CODEX STAN 1-1985) 规定。此外, 标签不得直接置于枣泥之上, 且包装容器外部应附以下列信息:

9.1 所用海枣品种名称, 如使用多个品种, 须说明各品种名称。

10. 贮存

产品运输和贮存应满足下列要求:

10.1 在运输过程中, 应避免产品遭受机械损伤、污染或出现变质的风险;

10.2 产品应冷藏，或贮存在通风良好的设施中，且避热、避湿、避虫和啮齿类动物。