



412254S-2017



河南帝鑫食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2017

花生制品

2017-09-20 发布

2017-09-20 实施

河南帝鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南帝鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱宏伟。

H N

Q B

花生制品

1 范围

本标准规定了花生制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生为原料，经精选、烘烤、脱红衣、切片或不切片、脱脂或不脱脂、制粉或不制粉、挤压膨化或不挤压膨化、包装工艺加工而成的花生制品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	试验方法
性状	花生组织蛋白	块状或颗粒状或条状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	花生片	片状	
	花生粉	干燥粉末状，无结块	
	花生蛋白粉	疏松粉末状	
色泽	花生组织蛋白	白色或乳白色或浅黄或棕黄色	
	花生片	白色或淡黄色	
	花生粉	呈乳白色至淡黄色	
	花生蛋白粉	呈乳白色至浅黄色或浅褐色	
气味、滋味	花生组织蛋白	具有花生组织蛋白应有的气味和滋味、无异味	
	花生片	具有花生片应有的气味和滋味、无异味	
	花生粉	具有花生粉应有的气味和滋味、无异味	
	花生蛋白粉	具有花生蛋白粉应有的气味和滋味、无异味	
杂质		无肉眼可见外来杂质	

2.3 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				检测方法
	花生组织蛋白	花生片	花生粉	花生蛋白粉	
水分, g/100g	≤	8.0			GB 5009.3

蛋白质（以干基计），g/100g	≥	48.0	-	-	48.0	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	-	3.0	3.0	-	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	-	0.5	0.5	-	GB 5009.227
脂肪（以脂肪酸计），g/100g	≤	7.0	-	-	7.0	GB 5009.6
灰分，g/100g	≤	-	-	-	6.5	GB 5009.4
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15				GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	20				GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762						

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数，CFU/g	≤	30000			GB 4789.2	
大肠菌群，CFU/g		5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g	≤	25			GB 4789.15	
沙门氏菌，/25g		5	0	0	-	GB 4789.4
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。						

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；型式检验按照国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生为原料，经精选、烘烤、脱红衣、切片或不切片、脱脂或不脱脂、制粉或不制粉、挤压膨化或不挤压膨化、包装工艺加工而成的花生制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》，参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南帝鑫食品有限公司
2017年8月21日

H N
Q B