



412755S-2018



正阳新地食品工业有限公司企业标准

Q/ZXD 0004S-2018

花生切片

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

正阳新地食品工业有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由正阳新地食品工业有限公司提出。

本标准起草单位：河南农业大学、正阳新地食品工业有限公司。

本标准主要起草人：王娜，李家寅，李广海，李正邦。

H N

Q B

花生切片

1 范围

本标准规定了花生切片的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以花生仁（花生经挑选、焙烤、脱衣）为主要原料，经加水浸润、切片、分级、包装而成的花生切片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、形态、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
形态	具有产品应有的形状	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味、无哈喇味	
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	检验方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

a. 样品的采样及处理按照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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

花生片是以花生仁（花生经挑选、焙烤、脱衣）为主要原料，经加水浸润、切片、分级、包装而成的。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》的有关规定，参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》和 GB/T 22165《坚果炒货食品通则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

正阳新地食品工业有限公司

H N

Q B