



410829S-2019



河南三源粮油食品有限责任公司企业标准

Q/HSL 0003S-2019

风味花生粉

2019-04-18 发布

2019-04-18 实施

河南三源粮油食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南三源粮油食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：董西余、李艳、李敬、曾照霞。

H N

Q B

风味花生粉

1 范围

本标准规定了风味花生粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生仁为原料，经精选、烘烤、去红衣、压榨、压榨饼进行粉碎、包装加工而成的风味花生粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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	检验方法
性 状	粉末状	从样品中随机取出一袋，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，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有花生固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来物质	

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	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 40	GB 5009.5
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
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	
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 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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, 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生仁为原料，经精选、烘烤、去红衣、压榨、压榨饼进行粉碎、包装加工而成的风味花生粉。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》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了风味花生粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三源粮油食品有限责任公司