



411850 S-2021



温县德瑞食品厂企业标准

Q/WDR 0001S-2021

即食花生制品

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

温县德瑞食品厂 发布

前 言

本标准由温县德瑞食品厂提出。

本标准由河南省食品质量安全控制工程技术研究中心和温县德瑞食品厂共同起草。

本标准主要起草人：朱海华、吴秋忙。

H N
Q B

即食花生制品

1 范围

本标准规定了即食花生制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生为主要原料，辅以玉米、香菇、笋干、泡椒、葡萄干、红枣干、蔓越莓干、圣女果干、风味鱼干（小银鱼、白砂糖、植物油、芝麻、香辛料、食用盐、谷氨酸钠）、风味虾干（小虾、白砂糖、植物油、芝麻、食用盐、香辛料、谷氨酸钠）、海米、生活饮用水、大豆油、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、孜然、花椒、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮、蒜中的几种）、谷氨酸钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精中的一种）、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（仅适用于油炸产品）中的几种，经清洗、炸制（大豆油）或煮制、调味、杀菌、包装加工而成的即食花生制品。

根据产品口味不同，可将产品分为：香辣味花生制品、麻辣味花生制品、五香味花生制品、泡椒味花生制品、牛肉味花生制品、烧烤味花生制品、咖喱味花生制品、风味花生制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.2 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 笋干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 葡萄干、红枣干、蔓越莓干、圣女果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.7 风味鱼干、风味虾干、海米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 维生素 E 应符合 GB 14756 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	具有本品应有的性状	取本品 1 袋，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品特有气味和滋味，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	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g		≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	仅限添加风味鱼干的产品	≤ 0.1	GB 5009.11
	仅限添加风味虾干的产品	≤ 0.5	
镉（以 Cd 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	仅限添加风味鱼干、风味虾干的产品	≤ 0.5	GB 5009.17
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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤ 10.0	GB 5009.22
维生素 E，g/kg（仅限油炸花生，以油脂中的含量计）		≤ 0.2	GB 5009.82
注：*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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生为主要原料，辅以玉米、香菇、笋干、泡椒、葡萄干、红枣干、蔓越莓干、圣女果干、风味鱼干（小银鱼、白砂糖、植物油、芝麻、香辛料、食用盐、谷氨酸钠）、风味虾干（小虾、白砂糖、植物油、芝麻、食用盐、香辛料、谷氨酸钠）、海米、生活饮用水、大豆油、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、孜然、花椒、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮、蒜中的几种）、谷氨酸钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精中的一种）、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（仅适用于油炸产品）中的几种，经清洗、炸制（大豆油）或煮制、调味、杀菌、包装加工而成的即食花生制品。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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为 04.05.02.01.02 脱壳熟制坚果与籽类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县德瑞食品厂