



411179S-2022



河南中坤农业科技有限公司企业标准

Q/HZN 0001S-2022

老醋花生

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

河南中坤农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南中坤农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：檀静、冯利。

H N

Q B

老醋花生

1 范围

本标准规定了老醋花生的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以油炸花生、醋包、芝麻包组合包装加工而成的老醋花生。

油炸花生：是以花生仁为原料，经挑选、清洗、油炸（大豆油）、冷却加工而成。

醋包（液态复合调味料）：以陈醋为主要原料，以麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、食用盐、桂花浸膏、蜂蜜、羧甲基纤维素钠、焦糖色、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种或全部为辅料，经混合、包装加工而成。

芝麻包：以芝麻为原料，经挑选、清洗、晾干、炒制、冷却、包装加工而成。

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。

2.1.3 醋包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 芝麻包应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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
	油炸花生	芝麻包	醋包	
性状	具有花生应有的性状	颗粒状	液体	从混合均匀的样品中取出 1 碗(袋)，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	色泽均匀、金黄色、无焦糊	色泽均匀、微黄色	棕红色或褐色	
气味、滋味	具有油炸花生特有的香味；味香醇厚适口，无苦涩、焦糊、无异味	具有芝麻特有的香味；味香醇厚适口，无苦涩、焦糊、无异味	具有醋本身酸味、醇厚适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质			
霉变粒，%≤	0.5	0.5	/	

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
	油炸花生	芝麻包	醋包	
水分, g/100g ≤	8	8	/	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	/	/	3	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18	0.18	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	/	/	0.5	GB 5009.11
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	20.0	5.0	/	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg ≤	/	/	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg ≤	/	/	0.5	GB 5009.28

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。
同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	10 ⁴	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
微生物限量适用于产品的混合检验。

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 生产加工过程中的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以油炸花生、醋包、芝麻包组合包装加工而成的老醋花生。

油炸花生：是以花生仁为原料，经挑选、清洗、油炸（大豆油）、冷却加工而成。

醋包（液态复合调味料）：以陈醋为主要原料，以麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、食用盐、桂花浸膏、蜂蜜、羧甲基纤维素钠、焦糖色、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种或全部为辅料，经混合、包装加工而成。

芝麻包：以芝麻为原料，经挑选、清洗、晾干、炒制、冷却、包装加工而成。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中坤农业科技有限公司

HZN

QB