



413455S-2023



新乡市鑫果果食品有限公司企业标准

Q/XXG 0001S-2023

# 油炸花生制品

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

新乡市鑫果果食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市鑫果果食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李进伟。

H N

Q B

# 油炸花生制品

## 1 范围

本标准规定了油炸花生制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁为主要原料，辅以或不辅以青豌豆、可食用鱼（小鳊鱼、小带鱼、小黄鱼、小银鱼、小鳀鱼）、辣椒圈、玉米淀粉、糯米粉、小麦粉、生活饮用水中的一种或几种，经调配混合或不混合、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）油炸、再辅以或不辅以香辛料（辣椒粉、藤椒粉、麻椒粉、胡椒粉、芝麻、孜然、辣椒、豆蔻、砂仁、辣根、桂皮、草果、肉桂、小茴香、八角、月桂叶、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、多香果、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、花椒、姜、蒜、百里香一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、食品用香精中的一种或几种、调配混合或不混合、包装加工而成的油炸花生制品。

根据辅料不同将本品分为不同种类：油炸原味花生、小鱼花生、香酥椒花生、麻辣花生、五香花生、风味花生。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 青豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.3 可食用鱼应符合 GB 10136 的规定。

2.1.4 辣椒圈、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 食用植物油应符合 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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其形态、色泽、
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	

形 态	固态粒状或块状	杂质，闻其气味，用温开水漱口， 品其滋味。
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	≤ 3.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

注: \*该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

<sup>a</sup>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

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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以花生仁为主要原料，辅以或不辅以青豌豆、可食用鱼（小鳊鱼、小带鱼、小黄鱼、小银鱼、小鳀鱼）、辣椒圈、玉米淀粉、糯米粉、小麦粉、生活饮用水中的一种或几种，经调配混合或不混合、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）油炸、再辅以或不辅以香辛料（辣椒粉、藤椒粉、麻椒粉、胡椒粉、芝麻、孜然、辣椒、豆蔻、砂仁、辣根、桂皮、草果、肉桂、小茴香、八角、月桂叶、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、多香果、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、花椒、姜、蒜、百里香一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、食品用香精中的一种或几种、调配混合或不混合、包装加工而成的油炸花生制品。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，参考GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市鑫果果食品有限公司