



410649S-2023



开封市顺河区得福食品有限公司企业标准

Q/KDS 0001S-2023

调味花生

2023-04-03 发布

2023-04-03 实施

开封市顺河区得福食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市顺河区得福食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和开封市顺河区得福食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、薛斌。

本标准自发布实施日起替代 Q/KDS 0001S-2018（备案号：411105S-2018）。

H N

Q B

调味花生

1 范围

本标准规定了调味花生的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以油炸花生仁为主要原料，搭配调味汁包，搭配或不搭配炒芝麻包，经组合包装而成的调味花生。

油炸花生仁：以花生仁为原料，经挑选、油炸（用大豆油）、脱油、冷却、包装加工制成。

调味汁包：以陈醋、麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、食用盐、糖桂花、蜂蜜为原料，辅以羧甲基纤维素钠、焦糖色、苯甲酸钠、山梨酸钾，经配料、混合、熬制杀菌、冷却、灌装制成。

炒芝麻包：以芝麻仁为原料，经挑选、清洗或不清洗、晾干或不晾干、烘炒、冷却、包装制成。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 陈醋应符合 GB/T 19777 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883和 GB 13104的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 糖桂花应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39的规定。
- 2.1.14 芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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
形态	具有该产品应有的形态	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下，观察其形态、色泽，检查有无杂质，闻
色泽	具有该产品应有的色泽	

滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸败等异味	其气味，用温开水漱口，按标签明示的食用方法混合后品其滋味。
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	炒芝麻	调味汁	
水分, g/100g	≤	8	8	/	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	/	/	2.5	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3	3	/	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.5	0.5	/	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	0.18	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	/	/	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20	5	/	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	/	/	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	/	/	1.0	GB 5009.28

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注：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 ⁵	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
金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌 ^c , CFU/g	≤	25			GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅适用于调味汁。

c仅适用于炒芝麻

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

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。

编制说明

本标准适用于以油炸花生仁为主要原料，搭配调味汁包，搭配或不搭配炒芝麻包，经组合包装而成的调味花生。

油炸花生仁：以花生仁为原料，经挑选、油炸（用大豆油）、脱油、冷却、包装加工制成。

调味汁包：以陈醋、麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、食用盐、糖桂花、蜂蜜为原料，辅以羧甲基纤维素钠、焦糖色、苯甲酸钠、山梨酸钾，经配料、混合、熬制杀菌、冷却、灌装制成。

炒芝麻包：以芝麻仁为原料，经挑选、清洗或不清洗、晾干或不晾干、烘炒、冷却、包装制成。

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，参照 GB/T 22165《坚果炒货食品通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市顺河区得福食品有限公司

QB