



410690 S-2023



河南豫锦记食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

风味花生

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

河南豫锦记食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫锦记食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡格格、吉梦丹。

H N
Q B

风味花生

1 范围

本标准规定了风味花生的分类、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，添加或不添加小鱼、青豆、香辛料（辣椒、孜然、花椒、八角、胡椒、小茴香、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮、大蒜中的一种或几种）中的一种或几种，经油炸（大豆油、花生油、棕榈油中的一种或几种），添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、孜然、花椒、八角、胡椒、小茴香、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮、大蒜中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、藤椒味香精、豆豉味香精、肉味香精、咸味香精、卤肉味香精、酱汁味香精、鱼味香精中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的风味花生。

根据原辅料的不同分为不同产品：麻辣花生、香辣花生、藤椒花生、五香花生、豆豉味花生、小鱼花生、小鱼青豆花生。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 青豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715 、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 小鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 规定。
- 2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下 观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，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
水分，g/100g	≤ 20	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
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
特丁基对苯二酚 ^a （以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.22
1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于使用该添加剂的产品检测。		

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	100	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 生产过程中的卫生要求

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

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、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花生仁为主要原料，添加或不添加小鱼、青豆、香辛料（辣椒、孜然、花椒、八角、胡椒、小茴香、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮、大蒜中的一种或几种）中的一种或几种，经油炸（大豆油、花生油、棕榈油中的一种或几种），添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、孜然、花椒、八角、胡椒、小茴香、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮、大蒜中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、藤椒味香精、豆豉味香精、肉味香精、咸味香精、卤肉味香精、酱汁味香精、鱼味香精中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的风味花生。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在本标准中的类别为04.05.02.01熟制坚果与籽类。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南豫锦记食品有限公司