



412984S-2024



河南永奇食品有限公司企业标准

Q/HYQ 0003S-2024

花生碎

2024-12-02 发布

2024-12-02 实施

河南永奇食品有限公司 发布

前言

本标准由河南永奇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王永德。

HN

QB

花生碎

1 范围

本标准规定了花生碎的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁为原料，经精选、花生仁去皮、粉碎、烘炒、包装而成的花生碎。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 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
状态	颗粒状固体	取适量样品，倒入一洁净的瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味	
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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

注：*铅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	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

霉菌， CFU/g	≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌		5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采集及处理按 GB4789.1 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

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

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。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仁为原料，经精选、花生仁去皮、粉碎、烘炒、包装而成的花生碎。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南永奇食品有限公司

H N

Q B