



410793S-2024

河南正康粮油有限公司企业标准

Q/HNZK 0007S-2024

风味花生酱

2024-04-07 发布

2024-04-07 实施

河南正康粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南正康粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐国良、熊丹丹、杨可英、王金。

H N
Q B

风味花生酱

1 范围

本标准规定了风味花生酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁为主要原料，经筛选、烘炒、脱皮、色选，添加花生油、白砂糖、氢化植物油（氢化大豆油、氢化菜籽油、氢化玉米油、氢化葵花籽油、氢化棕榈油、氢化椰子油中的一种或几种）、食用盐，经磨酱、调配、灌装、包装加工而成的风味花生酱。

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 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.4 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 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	具有本品应有的色泽。	取适量样品，倒入洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、组织形态杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有花生香味，无异味。	
组织形态	不流动的软膏状酱体或带颗粒的酱体，无明显油脂析出	
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
蛋白质/（%）	≥ 22	GB 5009.5
水分/（%）	≤ 3.0	GB 5009.3 第一法
脂肪含量/（%）	≥ 40.0	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	20.0	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 ^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	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
注：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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、蛋白质、水分、酸价、过氧化值、脂肪含量、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生仁为主要原料，经筛选、烘炒、脱皮、色选，添加花生油、白砂糖、氢化植物油（氢化大豆油、氢化菜籽油、氢化玉米油、氢化葵花籽油、氢化棕榈油、氢化椰子油中的一种或几种）、食用盐，经磨酱、调配、灌装、包装加工而成的风味花生酱。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 QB/T 1733.4《花生酱》制定本企业标准，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。

河南正康粮油有限公司