



411306S-2024



中花粮油（河南）有限公司企业标准

Q/ZHLY 0007S-2024

食品加工用花生粕、粉

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

中花粮油（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由中花粮油（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐国良、张跃鹏、王金。

本标准自发布之日起替代原标准 Q/ZHLY 0007S-2023（备案号：413435S-2023）。

H N

Q B

食品加工用花生粕、粉

1 范围

本标准规定了食品加工用花生粕、粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁为原料，经预清理、烘干、炒制、压榨、溶剂（正己烷）浸出或不浸出后，再经粉碎或不粉碎、包装加工而成的蛋白质含量不低于40%的非即食食品加工用花生粕、粉。

根据产品等级不同分为：食品加工用花生粕、粉（一级）；食品加工用花生粕、粉（二级）；食品加工用花生粕、粉（三级）。

2 要求

2.1 原料

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

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 正己烷应符合 GB 1886.258 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
性 状	原料物质应有的性状	从样品中取出若干，置于洁净白色的瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料特有气、滋味，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	
	食品加工用花生粕、粉（一级）	食品加工用花生粕、粉（二级）	食品加工用花生粕、粉（三级）		
蛋白质（以干基计），%	≥	49	46	40	GB 5009.5
灰分，%	≤	5.0	5.5	6.0	GB 5009.4
水分，%	≤	10			GB 5009.3
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.50			GB 5009.227
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.15

*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20	GB 5009.22
溶剂残留量 ^a , mg/kg	≤	500	GB 5009.262
1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
2、a 仅限于采用溶剂浸出工艺的产品检测。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以花生仁为原料，经预清理、烘干、炒制、压榨、溶剂（正己烷）浸出或不浸出后，再经粉碎或不粉碎、包装加工而成的蛋白质含量不低于 40%的非即食食品加工用花生粕、粉。

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 14932《食品安全国家标准 食品加工用粕类》和 GB/T 13383《食用花生饼、粕》制定本标准，作为企业组织生产，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 的要求。

H N

中花粮油（河南）有限公司

Q B