



410837S-2025



洛阳酒府食品有限公司企业标准

Q/LJF 0001S-2025

香辣酥花生

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

洛阳酒府食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳酒府食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马志刚。

H N

Q B

香辣酥花生

1 范围

本标准规定了香辣酥花生的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁为主要原料，添加特丁基对苯二酚，经大豆油油炸，添加辣椒圈（经浸泡、调配（浸泡过的辣椒圈与食用玉米淀粉、芝麻、白砂糖、食用盐、味精、蒜粉中的一种或几种混合搅拌）、添加葱油香精、经大豆油油炸、冷却）、混合、包装而制成的即食香辣酥花生。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒圈无虫蛀、无霉变、色泽一致、大小较均匀、并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 油炸花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 葱油香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
-----	----	------

水分, g/100g	≤	24.0	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤	5.0	GB 5009.44
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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计)	≤	0.2	GB 5009.32
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加相应食品添加剂的产品检测。			

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	10 ²	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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生仁为主要原料，添加特丁基对苯二酚，经大豆油油炸，添加辣椒圈（经浸泡、调配（浸泡过的辣椒圈与食用玉米淀粉、芝麻、白砂糖、食用盐、味精、蒜粉中的一种或几种混合搅拌）、添加葱油香精、经大豆油油炸、冷却）、混合、包装而制成的即食香辣酥花生。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 在 GB 2760 中的类别及分类号：脱壳熟制坚果与籽类（04.05.02.01.02）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳酒府食品有限公司

H N

Q B