



411186S-2025



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0012S-2025

# 熟卤带壳花生

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨征。

H N

Q B

# 熟卤带壳花生

## 1 范围

本标准规定了熟卤带壳花生的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以带壳花生为原料，经预处理、加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）、复合调味料【以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）为原料，加入大豆油和水，经煮沸、过滤、加工而成】中的几种，经配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的熟卤带壳花生。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 带壳花生应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 陈醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.9 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691 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	具有本产品应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

霉变粒, % ≤	2.0	霉变粒以粒数比计, 具体检验方法 应符合GB 19300附录A
----------	-----	------------------------------------

### 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
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227

\*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB 4789.1 规定执行。

### 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。验证检验一周一次，验证检验增加：大肠菌群、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以带壳花生为原料，经预处理、加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）、复合调味料【以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）为原料，加入大豆油和水，经煮沸、过滤、加工而成）】中的几种，经配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的熟卤带壳花生。

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》相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南阿杰食品有限公司