



411841S-2025

禾存良(河南)科技实业有限责任公司企业标准

Q/HCL 0007S-2025

腌制花生芽

2025-06-18 发布

2025-06-18 实施

禾存良(河南)科技实业有限责任公司 发布

前 言

本标准由禾存良（河南）科技实业有限责任公司提出。

本标准起草单位：

1. 驻马店市农业科学院农产品加工研究所
2. 禾存良（河南）科技实业有限责任公司
3. 河南中坤农业科技有限公司
4. 驻马店市场监督管理局经济开发区分局
5. 河南省农业科学院农产品加工研究中心
6. 河南科技学院食品学院
7. 平舆县农业科学研究所

本标准起草人：许海涛¹，马红珍¹，郭海斌¹，孙联合¹，江常杰²，冯利³，尹爽月⁴，张丽霞⁵，吴寅⁵，高海燕⁶，曾洁⁶，王文文⁷，班新河¹，甄志高¹，白冬¹，崔建民¹

腌制花生芽

1 范围

本标准规定了腌制花生芽的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜花生芽为主要原料，添加辅料【小米辣、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、小豆蔻、月桂、肉桂、黑胡椒、白胡椒、姜、丁香、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、阴香、大清桂、姜黄、香茅、木姜子、薄荷、留兰香、肉豆蔻、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、胡麻、百里香、香茅兰中的几种）、食用盐、食醋、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食品用香精（咸味食品香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精中的一种）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、食品添加剂（冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、甜蜜素、安赛蜜、糖精钠中的一种或几种）中的一种或几种】，鲜花生芽经剪除根、清洗、杀青、调配混合辅料、糖渍（加入白砂糖）或盐渍（加入食用盐）、灭菌、包装加工而成的腌制花生芽制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.2 小米辣应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.18 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.21 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.22 脱氢醋酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.23 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.24 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
外观	花生根茎洁白、鲜嫩，无霉变，无虫害	从样品中随机取出10g，摊开在洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来异物
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.121
焦亚硫酸钠 ^a （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
安赛蜜 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28
*铅（以Pb），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
多菌灵，mg/kg	≤ 不得检出	GB 5009.188
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。

a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789. 3 平板计数
沙门氏菌，CFU/g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌，CFU/g ≤	100				GB 4789. 15
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

应符合JJF 1070的规定。

2.6 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

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜花生芽为主要原料，添加辅料【小米辣、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、小豆蔻、月桂、肉桂、黑胡椒、白胡椒、姜、丁香、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、阴香、大清桂、姜黄、香茅、木姜子、薄荷、留兰香、肉豆蔻、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、胡麻、百里香、香荚兰中的几种）、食用盐、食醋、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食品用香精（咸味食品香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精中的一种）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、食品添加剂（冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、甜蜜素、安赛蜜、糖精钠中的一种或几种）中的一种或几种】，鲜花生芽经剪除根、清洗、杀青、调配混合辅料、糖渍（加入白砂糖）或盐渍（加入食用盐）、灭菌、包装加工而成的腌制花生芽制品。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 2714《食品国家安全标准 酱腌菜》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禾存良（河南）科技实业有限责任公司