



412643S-2025



河南中坤农业科技有限公司企业
标准

Q/HZN 0005S-2025

泡椒花生芽

2025-09-03 发布

2025-09-03 实施

河南中坤农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南中坤农业科技有限公司提出。

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\河南省芽类加工工程技术研究中心\
驻马店市五谷芽苗菜生产与加工重点实验室
2. 驻马店市农业对外合作交流中心
3. 汝南县农业综合行政执法大队
4. 驻马店市驿城区诸市镇农业农村服务中心
5. 遂平县农业生态与资源保护站
6. 河南农业大学食品科学技术学院
7. 河南中坤农业科技有限公司

本标准起草人：许海涛¹，王静²，马红珍¹，姚静³，马卫红⁴，李雅乐⁵，王娜⁶，冯利⁷，郭海斌¹，李艳¹，王月¹，孙雪雨¹，王倩倩¹。

泡椒花生芽

1 范围

本标准规定了泡椒花生芽的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生芽为主要原料，经原料预处理（花生芽去根、清洗、漂烫），添加（切制或不切制）泡椒、小米辣中的一种或两种，添加或不添加生姜、蒜、大葱、小葱中的一种或几种，加入食用盐、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油中的一种或几种进行腌渍，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酱腌菜（泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、泡椒中的一种或几种）、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、白酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、苹果醋、柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、薄荷叶、香茅、甜罗勒中的一种或几种），添加或不添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、乳酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、改性大豆磷脂、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、明胶、黄原胶、山梨糖醇、维生素 C、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、糖精钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、亮蓝、柠檬黄、红曲红、辣椒红、辣椒油树脂、天然胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，花生芽经前处理、盐渍、调配辅料、混合搅拌、调味或不调味、灭菌、包装等工序加工而成的即食酱腌泡椒花生芽。

根据原辅料不同将产品分为单一产品和混合产品。

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 生姜、蒜、大葱、小葱应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 酱腌菜、辣白菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.24 花椒油应符合 DBS51/008 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱应符合应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合应符合 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.27 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.28 苹果醋应符合应符合 T/QGCML 285 或 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.29 柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.35 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.42 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.46 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.47 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.50 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.51 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.52 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.53 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.54 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.55 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.56 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.57 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.58 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.59 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.60 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.61 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.62 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.63 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.64 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.66 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.67 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.68 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.69 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.70 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	花生芽根茎洁白、鲜嫩，无霉变，无虫害	取适量试样,置于洁净的白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察性状、色泽,闻其气味,并检查有无杂质,用温开水漱口,品其滋味。
形态	软固态	
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐(以NaCl计), %	≤ 10.0	GB 5009.44
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.33
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
蔗糖素(三氯蔗糖) ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜蜜素 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
安赛蜜(乙酰磺胺酸钾) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
糖精钠 ^a (以糖精计), g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
焦亚硫酸钠 ^a (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
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。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	10 ³	GB 4789.3 平板计数
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

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

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、食用盐、亚硝酸盐、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芽为主要原料，经原料预处理（花生芽去根、清洗、漂烫），添加（切制或不切制）泡椒、小米辣中的一种或两种，添加或不添加生姜、蒜、大葱、小葱中一种或几种，加入食用盐、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油中的一种或几种进行腌渍，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酱腌菜（泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、泡椒中的一种或几种）、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、白酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、苹果醋、柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、薄荷叶、香茅、甜罗勒中的一种或几种），添加或不添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、乳酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、改性大豆磷脂、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、明胶、黄原胶、山梨糖醇、维生素 C、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、糖精钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、亮蓝、柠檬黄、红曲红、辣椒红、辣椒油树脂、天然胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，花生芽经前处理、盐渍、调配辅料、混合搅拌、调味或不调味、灭菌、包装等工序加工而成的即食酱腌泡椒花生芽。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。

本产品属性为酱腌菜。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。