



412094 S-2026



河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司企业标准

Q/HLY 0024S-2026

卤花生

2026-07-21 发布

2026-07-21 实施

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司提出并起草。

本标准起草人：杨建营、杜勇。

本标准自发布之日起替代 Q/HLY 0024S-2021（备案号：413656S-2019）

H N
Q B

卤花生

1 范围

本标准规定了卤花生的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁（经拣选、清洗、浸泡）为主要原料，配以食用盐、白砂糖、八角（经拣选、整理）、桂皮（经拣选、整理）、香叶（月桂叶）、丁香、生活饮用水、酿造酱油、植物油中的一种或几种，经卤制、装碗、浇料（煮制后的汤料）、封口、高温灭菌、冷却、包装而成的卤花生。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.6 香叶(月桂叶)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 植物油应符合 GB 2716 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
容器	包装容器密封完好，无泄漏，无胀罐	在自然光下，目视检查容器外观
内容物	具有该品种应有的色泽、气味、滋味和性状，无肉眼可见外来杂质	GB/T 10786

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
固形物，%	$\geq$ 60	GB/T 10786
氯化钠（以NaCl计），%	$\leq$ 2.5	GB 5009.44

项目		指标	检验方法
*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B1，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。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法按GB 4789.26 的规定执行。

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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 8950 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、商业无菌的检验。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（经拣选、清洗、浸泡）为主要原料，配以食用盐、白砂糖、八角（经拣选、整理）、桂皮（经拣选、整理）、香叶（月桂叶）、丁香、生活饮用水、酿造酱油、植物油中的一种或几种，经卤制、装碗、浇料（煮制后的汤料）、封口、高温灭菌、冷却、包装而成的卤花生。

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》有关规定，参照 GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，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。

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司