

# Q/KYZK

## 开原市振康食品有限公司企业标准

Q/KYZK 0001S—2024

### 花生碎（粉）

2024-06-22 发布

2024-07-22 实施

开原市振康食品有限公司 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分，标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准食品安全指标依据 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于 GB 2762 的规定。其他指标依据产品实测值制定。

本标准由开原市振康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康震、周颖、赵德民。

本标准属首次发布。



# 花生碎（粉）

## 1 范围

本标准规定了花生碎（粉）的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。  
本标准适用于3.1、3.2、3.3、3.4定义产品的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

#### 3.1 花生碎（烘烤类）

以生花生仁为主要原料，经筛选、浸料或不浸料、烘烤、冷却、去红衣或不去红衣、粉碎、包装加工而成的花生碎（颗粒大小大于1毫米）。

#### 3.2 花生碎（油炸类）

以生花生仁为主要原料，经筛选、去红衣或不去红衣、油炸、脱油或不脱油、加入或不加入辅料、冷却、粉碎、包装加工而成的花生碎（颗粒大小大于1毫米）。

#### 3.3 花生粉（烘烤类）

以生花生仁为主要原料，经筛选、浸料或不浸料、烘烤、冷却、去红衣或不去红衣、粉碎、包装加工而成的花生粉（颗粒大小小于1毫米）。

#### 3.4 花生粉（油炸类）

以生花生仁为主要原料，经筛选、去红衣或不去红衣、油炸、脱油或不脱油、加入或不加入辅料、冷却、粉碎、包装加工而成的花生粉（颗粒大小小于1毫米）。

### 4 分类

4.1 花生碎（粉）（烘烤类）：以烘烤工艺制成的花生仁进行粉碎的。

4.2 花生碎（粉）（油炸类）：以油炸工艺制成的花生仁进行粉碎的。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 生花生仁：应符合 GB 19300 的规定。

5.1.2 辅料：应符合国家相关法律法规的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 指 标                | 检验方法                                                    |
|-------|--------------------|---------------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽，且颜色基本均匀  | 取适量样品，将其平摊于洁净的白色瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用感官检测其色泽、气味、滋味、形态、杂质 |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的滋味、气味，无其他异味 |                                                         |
| 形态    | 大小基本均匀             |                                                         |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来异物        |                                                         |

5.3 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） ≤                   | 10.0 | GB 5009.3   |
| 酸价（以脂肪计）(KOH)/（mg/g） ≤          | 3    | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤           | 0.50 | GB 5009.227 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤             | 0.19 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg） ≤ | 20.0 | GB 5009.22  |

5.4 微生物致病菌限量

微生物限量应符合表 3 的规定。致病菌限量应符合表 4 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 第二法 |
| 霉菌 b/（CFU/g） ≤                               | 25                    |   |    |                 | GB 4789.15    |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行，b 仅适用于原料为烘烤工艺的熟制花生仁 |                       |   |    |                 |               |

表 4 致病菌限量

| 项目                     | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 表示） |   |   |   | 检验方法      |
|------------------------|---------------------------------------|---|---|---|-----------|
|                        | n                                     | c | m | M |           |
| 沙门氏菌                   | 5                                     | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 |                                       |   |   |   |           |

5.5 其他污染物限量及真菌毒素

应符合GB 2762、GB 2761的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 组批与抽样

以同一批投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种的产品为一批。每批随机抽取足够检验数量的样品，分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

6.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验



产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、大肠菌群。

### 6.3.2 型式检验

#### 6.3.2.1 型式检验，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 6.3.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 6.4 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用符合食品包装卫生标准的包装材料。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。产品包装应封口严密，包装牢固。

7.2.2 包装要求封口严密、不得渗漏，便于装卸、仓储及运输。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

7.3.2 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、受压。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存于避光、阴凉处，不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。离地离墙 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。

在本标准规定的运输、贮存条件下，自生产之日起，产品保质期按照产品标签标注的保质期执行。

---

Q/KYZK 0001S-2024