

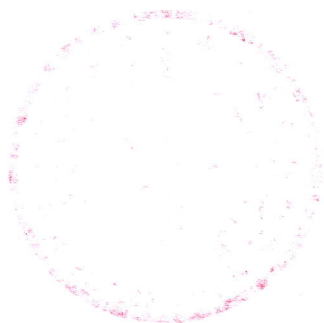
辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0020 S- 2017 号
标准有效期截止至 2020 年 04 月 14 日

Q/LSS

辽宁实谷园生态农业科技有限公司企业标准

Q/LSS 0006S—2017

烤花生(仁)



2017-03-14 发布

2017-04-15 实施

辽宁实谷园生态农业科技有限公司 发布

前 言

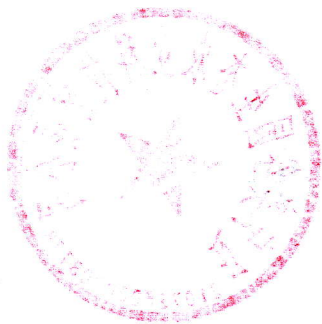
本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的安全指标依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准要求，其它指标根据产品实际制定。

本标准由辽宁实谷园生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙晓凤、刘国栋。

本标准属首次发布。



烤花生(仁)

1 范围

本标准规定了烤花生(仁)的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以花生为原料,经筛选、脱壳或不脱壳、二次筛选、烘烤、包装等工艺加工而成的烤花生(仁)。

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/T 1532 花生

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 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 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 5009.227 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 5749 生活饮用水卫生标准

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

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

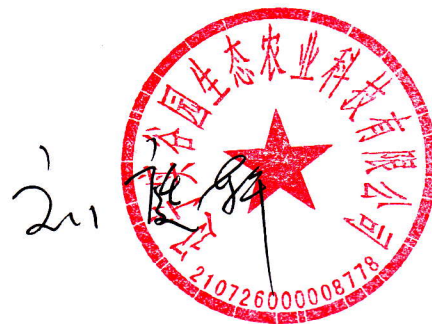
国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

按照生产工艺不同,产品分为烤花生和烤花生仁。

4 要求



4.1 原料要求

3.1.1 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
	烤花生	烤花生仁	
色 泽	具有相应产品应有的色泽		取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态，嗅其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计，检验方法按 GB 19300 附录 A 执行。
滋、气味	具有该产品特有的滋、气味，无烤焦、酸败等异味		
形 态	外壳完整，籽仁颗粒饱满，允许有少量籽仁收缩	颗粒饱满，大小基本一致，允许有少量红衣脱落	
霉变粒/(%) ≤	2.0	0.5	
杂 质	无正常视力可见外来异物。		

4.3 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/(%) ≤	8.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.5	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3	GB 5009.229
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	20	GB/T 18979
烤花生样品前处理：经去壳后取其可食用部分。		

4.4 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3（平板计数法）
霉菌/(CFU/g)	25				GB 4789.15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（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
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10（第二法）

注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.9 真实性要求

生产过程中不添加任何非食用物质和食品添加剂。

5 检验规则

5.1 入库检验

原料和包装材料应由生产企业的质检部门按标准要求进行检查或查供方证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班组、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。随机抽取16个包装，样品总量不得少于2kg，抽样样品基数不得少于100个包装。样品分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、水分、过氧化值、酸价、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一者应进行型式检验：

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

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装标志、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。

6.2 包装

包装应封口严密，包装牢固。包装材料、包装容器应符合食品安全要求和有关规定。内包装应符合GB 9683规定，外包装应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、阴凉、通风良好的专用库房内。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放，严禁日晒、雨淋、靠近热源，包装箱底部应有垫板并隔墙离地200mm以上。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。

