



411107S-2018



开封市顺河区得福食品有限公司企业标准

Q/KDS 0002S-2018

香酥椒花生

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

开封市顺河区得福食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由开封市顺河区得福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛斌。

H N

Q B

香酥椒花生

1 范围

本标准规定了香酥椒花生的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以花生仁为主要原料，辣椒干为辅料，辣椒干经浸泡、冲洗、拣选、拌料（加入玉米淀粉、芝麻、加入或不加入糯米粉混合搅拌）后大豆油油炸，脱油，添加花生仁（大豆油油炸），食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖，经混合、包装制成的香酥椒花生。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 DBS41/ 007 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的要求。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的要求。

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
性 状	块形整齐，大小基本一致，间夹杂油花生和芝麻，无霉变。	取适量样品，置于无色透明洁净的玻璃盘中，于自然光线下，用肉眼观察其性 状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有辣椒正常的鲜红或紫红色，油亮光泽，无焦、生现象；花生仁呈白色或黄白色，芝麻呈白色或微黄色。	
气味和滋味	具有辣椒特有的香气，无霉变、哈喇及其他异味，香辣可口，口感酥脆	
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	检测方法
水分, g/100g ≤	8.0	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 ≤	0.5	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	20	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 ²	GB 4789.3
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
^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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

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: 感官、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以花生仁为主要原料，辣椒干为辅料，辣椒干经浸泡、冲洗、拣选、拌料（加入玉米淀粉、芝麻、加入或不加入糯米粉混合搅拌）后大豆油油炸，脱油，添加花生仁（大豆油油炸），食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖，经混合、包装制成的香酥椒花生。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 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

开封市顺河区得福食品有限公司

H N

Q B