



411105S-2018



开封市顺河区得福食品有限公司企业标准

Q/KDS 0001S-2018

老醋花生

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

老醋花生

1 范围

本标准规定了老醋花生的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以油炸花生、芝麻、醋包三部分组成的老醋花生，油炸花生是以花生为原料经挑选、用大豆油油炸、冷却加工而成的；芝麻是以芝麻为原料经挑选、清洗、晾干、炒制、冷却、包装加工而成的；醋包是以陈醋、冰糖、白砂糖、食用盐、蜂蜜、麦芽糖、羧甲基纤维素钠、桂花浸膏、焦糖色为原料经熬制，添加苯甲酸钠、山梨酸钾冷却、包装而成的；将油炸花生、芝麻、醋包混合包装加工而成的老醋花生。

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 陈醋应符合 GB/T 19777 和 GB2719 的规定。
- 2.1.3 冰糖应符合 QB/T1174 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。
- 2.1.9 桂花浸膏应符合 GB 1886.24 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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
	油炸花生	芝麻	醋包	
性 状	颗粒完整	颗粒完整	液体	从样品中取出油炸花生、芝麻和醋包一袋,放入洁净的白糖瓷盘内,观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温水漱口,品其滋味。
色 泽	色泽均匀、金黄色、无焦糊	色泽均匀、微黄色	棕红色或褐色	
气 味	具有油炸花生特有的香味	具有芝麻特有的香味	具有醋本身的香味和酸味	
滋 味	味香醇厚适口,无苦涩、焦糊无异味。	味香醇厚适口,无苦涩、焦糊,无异味。	具有醋本身酸味、醇厚适口,无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。			
霉变粒/% ≤	0.5	0.5	\	GB 19300

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
	油炸花生	芝麻	醋包	
水分, g/100g ≤	8	8	/	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	/	/	2.5	GB 5009.44
酸价(以脂肪酸计)/(KOH), mg/g ≤	3	3	/	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪酸计), g/100g ≤	0.5	0.5	/	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18	0.18	0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	/	/	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	20	5	/	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg ≤	/	/	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg ≤	/	/	0.5	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762				
注: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
* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注：微生物指标为花生、芝麻、醋包的混合检验。		

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

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：感官、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以油炸花生、芝麻、醋包三部分组成的老醋花生，油炸花生是以花生为原料经挑选、用大豆油油炸、冷却加工而成的；芝麻是以芝麻为原料经挑选、清洗、晾干、炒制、冷却、包装加工而成的；醋包是以陈醋、冰糖、白砂糖、食用盐、蜂蜜、麦芽糖、羧甲基纤维素钠、桂花浸膏、焦糖色为原料经熬制，添加苯甲酸钠、山梨酸钾冷却、包装而成的；将油炸花生、芝麻、醋包混合包装加工而成的老醋花生。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/T 22165《坚果炒货食品通则》、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