



411356S-2018



开封市金灿灿食品有限公司企业标准

Q/KJS 0001S-2018

---

# 花生糕

2018-5-16 发布

2018-5-16 实施

---

开封市金灿灿食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由开封市金灿灿食品有限公司提出并起草。

规范性附录 A、B 为本标准内容。

本标准主要起草人：刘永安、高建华。

H N

Q B

# 花生糕

## 1 范围

本标准规定了花生糕的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生仁（粉碎）、小麦粉（炒熟）、麦芽糖浆、食用葡萄糖、大豆油、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰经干燥、粉碎）、红枣粉、桂花粉（桂花经干燥、粉碎）、核桃粉、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经混合、压制成型、包装制成的花生糕。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB 20883 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.7 桂花粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.8 核桃粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年 第 3 号公告和附录 B 的要求。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	指标	检验方法
性状	具有本品应有的性状	取适量样品，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	米黄白色或浅黄色或棕黄色，色泽均匀或混有添加辅料的相应色泽	
气味、滋味	具有花生香味或和该品种添加辅料的气、滋味，无异味	
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	检验方法
水分, (g/100g) ≤	25	GB 5009. 3
蛋白质, (g/100g) ≥	4. 0	GB 5009. 5 (蛋白质换算系数为 5. 46)
脂肪, (g/100g) ≥	15. 0	GB 5009. 6
酸价(以脂肪计, KOH), (mg/g) ≤	3. 0	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计), (g/100g) ≤	0. 5	GB 5009. 227
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0. 5	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0. 4	GB 5009. 12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0. 5	GB 5009. 15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	10	GB 5009. 22
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg ≤	0. 5	GB 5009. 121
注: 本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的要求。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10 第二法
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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2. 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2. 7 其它要求

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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 规范性附录 A

## 桂花粉的质量要求

桂花粉是以桂花为原料，经清洗、干燥、磨粉等工艺制成的粉状产品。

## E1 感官要求

## 感官要求

项 目	要 求
形态	呈粉状、粗细均匀
色泽	具有桂花固有的色泽
滋味、气味	具有桂花粉应有的滋味和香味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

## E2 理化指标

## 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 9.0
灰分/(g/100g)	≤ 7.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0

## 规范性附录 B

### 玫瑰花粉的质量要求

玫瑰花粉是以重瓣玫瑰花为原料，经清洗、干燥、磨粉等工艺制成的粉状产品。

#### E1 感官要求

##### 感官要求

项 目	要 求
形态	呈粉状、粗细均匀
色泽	具有玫瑰花固有的色泽
滋味、气味	具有玫瑰花应有的滋味和香味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### E2 理化指标

##### 理化指标

项 目		指 标
水分/(g/100g)	≤	9.0
灰分/(g/100g)	≤	7.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0

## 编制说明

本标准适用于以花生仁（粉碎）、小麦粉（炒熟）、麦芽糖浆、食用葡萄糖、大豆油、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰经干燥、粉碎）、红枣粉、桂花粉（桂花经干燥、粉碎）、核桃粉、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经混合、压制成型、包装制成的花生糕。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》的有关规定，参照 GB 7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB/T 20977 《糕点通则》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。

本标准规定了花生糕的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市金灿灿食品有限公司

H N

Q B