



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10614—2011

熟 制 花 生 (仁)

Roasted peanut and kernel

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发 布

目 次

前言 Ⅲ

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类 2

5 要求 2

6 试验方法 3

7 检验规则 4

8 标签、标志、包装、运输和贮存..... 5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国食品工业协会坚果炒货专业委员会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准负责起草单位：洽洽食品股份有限公司、咸阳市彩虹商贸食品有限公司、山东中粮花生制品进出口有限公司。

本标准参加起草单位：中国食品工业协会坚果炒货专业委员会、日照新华瑞食品有限公司、南阳心诺食品有限公司、四川徽记食品产业有限公司、四川省百世兴食品产业有限公司、天津市可居食品有限公司、安庆市高平老奶奶食品有限责任公司。

本标准主要起草人：孙美、翁洋洋、梁小鹏、朱迪刚、刘贵雨、李文方、毕守英、王凤军、唐斌。

熟 制 花 生（仁）

1 范围

本标准规定了熟制花生和花生仁的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于 3.3 和 3.4 定义的产品的生产、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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11671 果、蔬罐头卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 16565 油炸小食品卫生标准

GB 19300 烘炒食品卫生标准

GB/T 22165 坚果炒货食品通则

NY 5319 无公害食品 瓜子

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第 75 号(2005) 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 22165 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花生 peanut

豆科植物落花生属落花生种子。又名落花生，拉丁文名：*Arachis hypogaea*。

3.2

花生仁 peanut kernel

豆科植物落花生属落花生种子去壳后的籽仁。

3.3

熟制花生 roasted peanut

以花生果为主要原料，添加或不添加辅料，经炒制、干燥、烤制、水煮或其他熟制工艺制成的产品。

3.4

熟制花生仁 roasted peanut kernel

以花生仁为主要原料，添加或不添加辅料，经炒制、干燥、烤制、油炸、裹衣、水煮或其他熟制工艺制

成的产品。

3.5

虫蚀粒 injured kernel

花生果及花生仁表面有虫眼且伤及籽仁的颗粒。

3.6

霉变粒 mould kernel

花生仁呈现黑色、棕色、褐色或口尝有苦味的颗粒。

3.7

生芽粒 sprouted kernel

芽或幼根突破种皮的颗粒。

4 分类

产品按加工工艺的不同分为：

- 1) 烘炒类：炒花生、烤花生、裹衣花生、炒花生仁；
- 2) 油炸类：油炸花生仁、裹衣花生仁；
- 3) 其他类：水煮花生、水煮花生仁。

5 要求

5.1 原料

花生和花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

5.2 辅料

食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定，其他辅料应符合相应国家标准或行业标准的规定。

5.3 感官

感官应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求							
	烘炒类				油炸类		其他类	
	炒花生	烤花生	炒花生仁	裹衣花生	油炸花生仁	裹衣花生仁	水煮花生	水煮花生仁
外 观	花生外观基本完整，籽仁颗粒饱满，允许有少量籽仁收缩，霉变粒≤1.0%，虫蚀粒≤1.0%，生芽粒≤2%		果仁椭圆形，允许有少量脱皮花生仁、无色泽异常粒	外表基本为椭圆形或圆形，内仁花生仁呈完整椭圆形、无色泽异常，产品允许有少量的粘连	花生仁呈整料或半粒，无色泽异常	外表椭圆形或球状，内仁花生仁呈完整椭圆形、无色泽异常，产品允许有少量的粘连	花生外形基本完整，霉变粒≤1.0%，虫蚀粒≤1.0%	花生仁外观完整，呈椭圆形或球状

表 1 (续)

项目	要 求							
	烘炒类				油炸类		其他类	
	炒花生	烤花生	炒花生仁	裹衣花生	油炸花生仁	裹衣花生仁	水煮花生	水煮花生仁
色 泽	具有该产品应有之色泽,色泽均匀							
口 味	具有该产品应有之口味,无苦味,无哈喇味				口感香、酥、脆,无疲软颗粒。 无糊味,无哈喇味		滋味爽口,微软,口味适中,不同口味具有其特有的滋味、无哈喇味	
杂 质	正常视力无可见外来杂质							

5.4 水分

水分应符合表 2 要求。

表 2 水分指标

项 目	指 标		
	烘炒类	油炸类	其他类
水分/(g/100 g) ≤	8		—

5.5 卫生指标

烘炒类产品应符合 GB 19300 的规定;油炸类产品应符合 GB 16565 的规定;其他类产品重金属指标应符合 GB 11671 的规定,其他指标应符合 GB 19300 规定;二氧化硫(SO₂)含量应符合 NY 5319 的规定。

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 通用方法

在光亮度为 300 lx~500 lx 条件下,将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,用目测检查色泽、颗粒形态

和杂质,带壳产品应去除外壳后用目测检查仁的色泽;嗅其气味,尝其滋味与口感,做出评价。

6.1.2 虫蚀粒

用四分法从抽样样品中称取 500 g 左右样品,挑出虫眼粒,带壳的剥开后,数其虫蚀粒数量,按式(1)计算虫蚀粒指标:

$$f = \frac{n_1}{n} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- f ——产品的虫蚀粒指标,%;
- n_1 ——虫蚀粒数,单位为个;
- n ——称取 500 g 左右样品的总数,单位为个。

6.1.3 霉变粒

取检验过虫蚀粒指标的样品,数其霉变粒数量,按式(2)计算霉变粒指标:

$$w = \frac{n_2}{n} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

- w ——产品的霉变粒指标,%;
- n_2 ——霉变粒数,单位为个;
- n ——称取 500 g 左右样品的总数,单位为个。

6.1.4 生芽粒

取检验过霉变粒指标的样品,数其生芽粒数量,按式(3)计算生芽粒指标:

$$w = \frac{n_3}{n} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中:

- w ——产品的生芽粒指标,%;
- n_3 ——生芽粒数,单位为个;
- n ——称取 500 g 左右样品的总数,单位为个。

6.2 水分

按 GB/T 5009.3 中规定的方法测定。

6.3 净含量测定

按照 JJF 1070 中有关规定执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

出厂检验包括感官要求、卫生指标中的菌落总数(有此要求的)、大肠菌群、净含量指标。

7.2 型式检验

型式检验项目为 5.3~5.7 中的所有项目指标,正常情况下每年检验 2 次,有下列情况之一者,应进

行型式检验：

- a) 工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时；
- d) 国家质量监督部门、检验检疫行政主管部门提出要求时。

7.3 检验组批和抽样

同一班次或同批原料生产的同一品种，为一个检验批，从每批产品不同部位随机抽取 6 袋（不足 500 g 的加量抽取），分别做感官、理化指标、卫生指标检验，留样。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

7.4.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

7.4.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复检，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果中如仍有指标不符合本标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 的规定，产品标志应符合相关规定。

8.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应的食品包装国家卫生标准的要求，采用马口铁罐或软罐作包装时，应符合相关罐头包装物标准的要求。

8.2.2 销售包装应完整、严密、不易散包。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

8.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮，产品应堆放在垫板上，且离地 10 cm 以上、离墙 20 cm 以上，中间留有通道。
