

扫二维码下载电子版



# Q/YSKJ

## 悦森（长春）科技有限公司企业标准

Q/YSKJ0001S-2023

### 脱脂花生酱

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/YSKJ0001S-2023
备案号	224799S-2023
有效期限	2023年08月25日至2026年08月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-08-01 发布

2023-08-10 实施

悦森（长春）科技有限公司 发布

# 脱脂花生酱

## 1 范围

本标准适用于以花生仁为原料，添加白砂糖、食用盐、柠檬酸钠、抗坏血酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠。花生仁经筛选除杂、焙烤、脱红衣、分选、粗粉碎、超临界萃取脱油脂、研磨、添加水及辅料、熬制，分装、检验、包装等主要工艺制成的脱脂花生酱。本产品属于半固态（酱）调味料。

## 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 317	白砂糖
GB/T 1532	花生
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.44	食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 1886.306	食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品添加剂使用卫生标准
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 4789.1	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉B <sub>1</sub> 的测定
GB 5009.43	食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）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/T 6682	分析实验室用水规格和试验方法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

### 3 技术要求

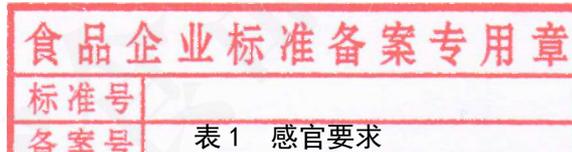
#### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定
- 3.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定
- 3.1.5 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定
- 3.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定
- 3.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。



项目	要求	检验方法
色泽	浅黄色至褐黄色，色泽基本一致	开启包装，取样品至白色瓷盘中，目测观察色泽，检查杂质。嗅其气味，品尝滋味、口感
组织形态	浓稠膏状均匀酱体	
滋、气味	具有花生香味和该脱脂花生酱应有风味，口感细腻、无焦糊、苦涩及其他异味	
杂质	无可见异物杂质	

#### 3.3 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
蛋白质，%	≥ 12.0	GB 5009.5
水分，%	≤ 55.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 2.0	GB 5009.4
脂肪，%	≤ 0	GB 5009.6
细度	98%以上样品通过孔径0.15mm标准筛目筛	LS/T3311-2017附录A

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

### 3.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检 验 方 法
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，ug/kg	≤ 10	GB 5009.22

### 3.6 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	限 量	检 验 方 法								
菌落总数，cfu/g	≤ 1000	GB 4789.2								
大肠菌群，MPN/100g	≤ 30	GB 4789.3MPN计数法								
霉菌计数，cfu/g	≤ 25	GB 4789.15								
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）									
沙门氏菌	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>n</td> <td>c</td> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> </table>	n	c	m	M	5	0	0	—	GB 4789.4
n	c	m	M							
5	0	0	—							
注：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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。										

### 3.7 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检 验 方 法
柠檬酸钠	酸度调节剂	3.0g/kg	—	GB 1886.25
抗坏血酸钠	抗氧化剂	1.0g/kg	—	GB 1886.44
5'-呈味核苷酸二钠	增味剂	0.4g/kg	—	GB 1886.171
谷氨酸钠	增味剂	1.0g/kg	—	GB 5009.43

## 4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。  
出厂检验项目包括：感官要求、蛋白质、水分、微生物限量、净含量。

### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 6.3 组批

同一批投料、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 6.4 抽样方法和抽样数量

产品分装后，在生产线每批次随机抽取适量样品，2/3 用于留样，1/3 用于检验。

### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时，判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项（含2项）以上不合格时，判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 7.1 标签式样

食品名称：脱脂花生酱

配料表：花生仁、白砂糖、食用盐、柠檬酸钠、抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠

净含量/规格：根据市场需要确定

贮存条件：密封、阴凉干燥处保存

产品类别：花生酱

执行标准：Q/YSKJ0001S

生产日期：

保质期：常温密闭保存 6 个月，开封后冷藏，尽快食用

贮存条件：干燥、阴凉、通风

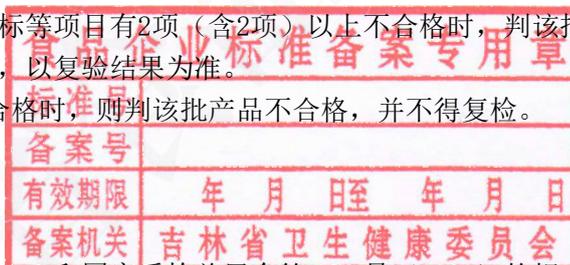
食品生产许可证编号：

生产者的名称、地址和联系方式：

食用方法：开启即食

其他需要标示的内容：脱脂花生酱不含脂肪

说明：本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家相关法规规定标注



## 7.2 营养成分表

脱脂花生酱不含脂肪，营养成分应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1460 千焦 (kJ)	17%
蛋白质	17.0 克 (g)	28%
脂肪	0.0 克 (g)	0%
碳水化合物	2.0 克 (g)	1%
钠	118 毫克 (mg)	6%

## 8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 9 贮存

成品仓库应干燥、通风，无毒、无异味、无其他污染。库房最佳温度在25℃以下，库房应有离地货架及防蚊虫、防鼠设施。

## 10 运输

成品运输工具应干燥、清洁、卫生。运输过程应防雨防晒，严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

## 11 保质期

在符合本保准规范条件下，自生产之日起，保质期为6个月。

