

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 014—2025

怀集味道 怀集咸干花生

Huaiji flavor of salted and dried peanuts

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

广东省制造业协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 技术要求	2
4.1 原料	2
4.1.1 花生	2
4.1.2 其它原辅料	2
4.2 感官	2
4.3 理化要求	2
4.4 微生物指标	2
4.5 污染物限量	2
4.6 真菌毒素限量	2
4.7 食品添加剂	3
4.8 净含量	3
4.9 生产加工过程的卫生要求	3
5 检验规则	3
5.1 抽样	3
5.2 检验分类	3
5.2.1 出厂检验	3
5.2.2 型式检验	3
5.3 判定规则	3
6 标志、包装、运输、贮存	3
6.1 标志	3
6.2 包装	3
6.3 运输	4
6.4 贮存	4
参考文献	5

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

引 言

在现代社会，随着人们生活品质的提升和消费市场的不断扩容，咸干花生凭借其独特风味，在休闲食品领域愈发炙手可热。它不仅是居家休闲的解馋佳品，更是旅游出行、节日馈赠的热门选择。然而，随着市场需求的井喷式增长，该行业缺乏统一标准的弊端也逐渐暴露。

原料采购环节，因缺少规范约束，花生品质参差不齐，部分商家为压缩成本，选用霉变、干瘪的花生，严重影响产品质量与食用安全。腌制工序中，盐分添加无标准可循，导致咸干花生要么过咸，破坏口感且不利于健康，要么过淡，无法凸显风味。干燥工艺上，温度、时长把控不同，致使产品出现干燥过度失去香脆，或干燥不足容易霉变的情况。这些问题不仅严重损害了消费者的权益，让消费者在琳琅满目的产品中难以挑选到优质的咸干花生，也极大地阻碍了咸干花生行业的健康发展，削弱了这一传统美食的市场竞争力。

为了重塑咸干花生的市场形象，推动产业的可持续发展，本团体标准在行业内众多专业人士的共同努力下得以精心制定。标准从源头把控原料质量，对花生的品种、产地、筛选标准等作出明确规定，确保每颗花生都符合高品质要求。严格规范腌制环节中盐分的添加比例，精准控制干燥工艺的温度、时间等关键参数。同时，在成品检测方面，对咸干花生的外观、口感、盐分含量、黄曲霉毒素等各项指标进行严格检测，并规范包装标识，让消费者能清晰了解产品信息。通过这一系列全面且严格的标准规范，为咸干花生的生产企业提供了明确的操作指南，助力咸干花生行业走上规范化、标准化的发展道路，让这一传统美食在现代市场中焕发出新的生机与活力，为消费者带来始终如一的优质美味。

怀集味道 怀集咸干花生

1 范围

本文件规定了咸干花生的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签及标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于以鲜、干花生果为主要原料，以食用盐及其他调味品为辅料，经预选、漂洗、浸泡、干燥加工制成的咸干花生产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1532 花生
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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
- QB/T 1733.1 花生制品通用技术条件

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

咸干花生 salted peanuts

以带壳花生为主要原料，经筛选、清洗、调味（添加食盐或其他辅料进行调味）、烘烤等工序制成的产品。

3.2

出仁率 kernel yield

净果脱壳后的籽仁质量（除去无食用价值的籽仁）占净果质量的百分率。

3.3

纯质率 pure rate

净仁质量（除去无食用价值的籽仁，且不完善粒折半计算）占籽仁总量的百分率。

3.4

不完善粒 unsound kernel

包括以下尚有食用价值的籽仁。

3.5

未熟粒 shrivelledkernel

籽仁皱缩，体积小于本批完善粒二分之一或重量小于本批完善粒平均粒重二分之一的籽仁。

3.6

破碎粒 broken kernel

果皮破损，伤及籽仁达整粒五分之一和超过五分之一的籽仁。

3.7

虫蚀粒 injured kernel

被虫蛀蚀的籽仁。

3.8

霉变粒 mould kernel

外壳或籽仁出现霉斑或呈现黑色、棕色、褐色或口尝有苦味的颗粒。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 花生

应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.2 其它原辅料

4.1.2.1 应符合相关标准的要求。

4.1.2.2 食用盐应符合 GB 5461 的规定。

4.2 感官

产品的感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	外壳呈黄白色或乳白色，脱去红衣后的籽仁呈黄白色，略有光泽
滋味和口感	口感酥脆，咸淡适口，具有产品应有的香味，无生花生米味、苦味、哈喇味及其他异味
组织形态	形态基本完整，籽仁颗粒饱满，允许有少量籽仁收缩；霉变粒 \leq 1.0%，虫蚀粒 \leq 1.0%
杂质	无正常视力可见外来物

4.3 理化要求

产品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
出仁率/ (g/100g) \geq	67.0
纯质率/ (g/100g) \geq	90.0
水分/ (g/100g) \geq	7.0
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) \leq	3.0
过氧化值 (以脂肪计)	按 GB 19300 规定执行
食盐 (以氯化钠计) / (g/100g) \leq	2.5

注：水分以去壳后的籽仁计；酸价、过氧化值以籽仁中的脂肪计。

4.4 微生物指标

产品的微生物指标应符合 GB 19300 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	102	GB4789.3平板计数法
霉菌 ^b \leq					GB4789.15

注1: ^a样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。
注2: ^b仅适用干烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。

4.5 污染物限量

产品的污染物指标应符合 GB 2762 中坚果及籽类的规定。

4.6 真菌毒素限量

产品的真菌毒素指标应符合 GB 2761 中坚果及籽类的规定。

4.7 食品添加剂

产品中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号[2023]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。单件定量包装商品的实际含量应当准确反映其标注净含量，标注净含量与实际含量之差不得大于该办法规定的允许短缺量。净含量的测试方法按照JJF 1070规定的方法执行。

4.9 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。

5 检验规则

5.1 抽样

按 GB 5491 的规定执行。

5.2 检验分类

5.2.1 出厂检验

5.2.1.1 每批产品出厂时，均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证，方可出厂和销售

5.2.1.2 出厂检验项目包括色泽、气味、垩白粒率、垩白度，加工质量指标和水分。

5.2.2 型式检验

型式检验周期为每年一次。型式检验的项目包括感官指标、加工质量指标、理化指标和卫生指标。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.3 判定规则

检验结果中卫生指标有一项不合格则判该周期型式检验不合格。感官指标、加工质量指标、理化指标中有不合格项目时，可以从同批产品中加倍随机抽样进行复检，复检后仍不符合标准要求的，则判该批产品不合格或该周期型式检验不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售所用包装标签应符合GB7718等相关规定的要求，至少应标注以下内容：

- a) 产品名称、产品标准号；
- b) 厂名、厂址；
- c) 生产日期、保质期；
- d) 注意事项及食用方法说明，净含量；
- e) 食品生产许可“SC”标志及编号。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合国家食品包装卫生和环境保护等规定的要求；包装应坚固、清洁、干燥，采用无毒、无异味的包装袋；包装封口应牢固，以防撒漏。

6.2.2 包装袋表面图案和文字的印刷应清晰端正、牢固。

6.3 运输

按国家有关规定执行。

6.4 贮存

6.4.1 贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异(气)味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放。

6.4.2 存放处地面应设铺垫物，大米堆放应离墙、离地 0.2 m 以上，并应根据品种分别堆放。在以上贮存条件下，产品保质期不应低于 3 个月。

参 考 文 献

- [1] 国家质检总局令第70号[2023]《定量包装商品计量监督管理办法》
-