辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0048 S- 2018 号

Q/SAL

沈阳阿雷食品有限公司企业标准

Q/SAL 0006S-2018

代替：Q/SAL 0006S-2015

卤香花生

已备案的企业标准中含有食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
无相关标准的，按相关规定执行。

2018－02－24 发布　　2018－03－24 实施

沈阳阿雷食品有限公司　发布

前　言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准主要食品安全指标依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其余指标根据相关标准和产品实测值制定。

本标准代替Q/SAL 0006S-2015《阿雷花生制品》。

本标准由沈阳阿雷食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于雷、郭莉、卜英楠。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/AL.06-2009、Q/SAL 0006S-2012、Q/SAL 0006S-2015。

卤香花生

1 范围

本标准规定了卤香花生的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以花生果为主料，经选料、清洗后，加入食用盐、味精、香辛料（八角、花椒、小茴香、砂仁、香豆蔻），再经煮制、晾凉、包装、高温灭菌加工而成的即食预包装卤香花生。

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，仅所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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 花生果：应符合 GB/T 1532 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	浅黄色	将受检样品置于洁净的白瓷盘内，散射光线下，目测其色泽，品其滋味、嗅其气味，观察和鉴别其组织形态、杂质
滋味、气味	具有本品的特有香气，卤香可口、香味纯正，咸淡适中，无异味、无霉味	
组织形态	完整，无明显破损	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	试验方法
水分/（%）	≤	55.0	GB 5009.3
盐（以 NaCl 计）/（%）	≤	3.5	GB 5009.44
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.19	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B_1/（μg/kg）	≤	20	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标

项 目		指 标	试验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤	750	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(CFU/g)	≤	20	GB 4789.15

表4 致病菌指标

致病菌指标	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
注：a 按 GB 4789.1 规定采样。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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定，按GB 2763规定的方法检测。

3.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检测。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应标准要求。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅材料、包装材料需经厂检验部门按标准进行检验或查证，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同一班次、同一生产线生产的同一品种产品为一批。每批产品随机抽取12个最小包装，分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品需经生产厂质量检验部门随机从每批产品中定量抽取样品，按本标准规定进行检验合格并签发合格证后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

a) 产品定型投产时；

b) 停产 3 个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

外包装箱应标注：产品名称、生产单位名称和地址、生产日期和保质期、产品执行标准。

5.2 包装

产品包装应严密，捆扎牢固，并符合国家食品包装材料标准的规定。内包装用复合真空蒸煮包装袋应符合GB 9687、GB 9688和GB 9683的规定。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543规定。

5.3 运输

运输产品的工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性的物品混运。运输应避免日晒、雨淋。运输中应轻装、轻卸，严禁重压、挤压、碰撞。

5.4 贮存

成品应放置清洁卫生、阴凉、干燥、通风、无虫、无鼠的仓库内。不得靠近热源，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应设垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面20cm。

在符合本标准规定的条件下，产品常温保质期为180天。