



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3311—2017

花生酱

Peanut butter

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

国家粮食局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位：国家粮食局科学研究院、中粮食品营销有限公司、上海富味乡油脂食品有限公司、天津大华油脂有限公司、新疆粮油产品质量监督检验站、威海中粮花生食品有限公司。

本标准主要起草人：薛雅琳、陈刚、朱琳、张雪、陈昶宏、周为民、刘凤芹、张艳、马宏。

花生酱

1 范围

本标准规定了花生酱的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本标准适用于食用商品花生酱。

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/T 1534 花生油

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 19300—2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 22165—2008 坚果炒货食品通则

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 食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花生酱 peanut butter

花生仁经筛选、焙炒、脱皮、分选、研磨等工序制成的产品。

3.2

色泽 colour

花生酱本身固有的颜色。

3.3

气滋味 odour and taste

花生酱固有的综合气味、口味和滋味。

3.4

细度 fineness

花生酱颗粒总体的粗细程度。在规定条件下筛分,通过筛层的物料所占试样的质量分数(%)。

4 质量要求

4.1 原料要求

应符合 GB/T 1532 中花生仁的规定。

4.2 质量指标

质量指标见表 1。

表 1 花生酱质量指标

项 目		质量 指 标
感官	色泽	浅黄色至褐黄色
	气滋味	具有浓郁的熟花生香味,口感细腻,无异味
	外观	浓稠状酱体,允许有油脂析出,无肉眼可见的外来物及霉斑点
细度 ^a		98%以上样品通过孔径 0.15 mm 标准筛
酸值 ^b (以 KOH 计)/(mg/g)	≤	3.0
过氧化值 ^b /(g/100 g)	≤	0.25
水分含量/%	≤	1.0
脂肪含量/%	≥	40.0
蛋白质含量/%	≥	23.0
灰分/%	≤	3.0
花生酱中油的脂肪酸组成应符合 GB/T 1534 的规定。		
^a 带颗粒($\phi \geq 3$ mm)的花生酱对细度不做检测。		
^b 酸值、过氧化值均以脂肪计。		

4.3 食品安全要求

4.3.1 应符合 GB 2716 和国家有关的规定。

4.3.2 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定,但不得添加任何香精香料,不得添加其他非食用物质。

4.3.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.3.4 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.3.5 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.3.6 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.3.7 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5 检验方法

- 5.1 感官检验:见附录 A。
- 5.2 细度检验:见附录 A。
- 5.3 酸值检验:见 GB 19300—2014 附录 B。
- 5.4 过氧化值检验:见 GB 19300—2014 附录 B。
- 5.5 水分含量检验:按 GB 5009.3 执行。
- 5.6 脂肪含量检验:按 GB 5009.6 执行。
- 5.7 蛋白质含量检验:按 GB 5009.5 执行。
- 5.8 灰分检验:按 GB 5009.4 执行。
- 5.9 脂肪酸组成检验:按 GB 5009.168 执行。

6 检验规则

6.1 抽样方法

按照 GB/T 22165—2008 中 7.3 检验组批和抽样的要求执行。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 应逐批检验,并出具检验报告。
- 6.2.2 按 4.2 的规定检验。

6.3 型式检验

- 6.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时,均应进行型式检验。
- 6.3.2 按第 4 章的规定检验。

6.4 判定规则

产品经检验,质量指标有一项不符合表 1 规定时,按不合格判定。

7 标签标识

- 7.1 应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 7.2 转基因原料生产的产品要按国家有关规定标识。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

包装材料应符合国家食品安全标准,并能遮光、防潮。

8.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光、通风的地方,不应与潮湿地面直接接触,不得与有害、有毒物品一同存储,尤其要避开有异常气味的物品。

如果产品有效期限依赖于某些特殊条件,应在标签上注明。

8.3 运输

运输中应注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。搬运应轻搬、轻放,防止受潮,保持车辆内外的清洁、卫生。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

附 录 A
(规范性附录)
花生酱细度的检验方法

A.1 仪器

- A.1.1 电热鼓风干燥箱。
A.1.2 天平:感量 0.1 mg。
A.1.3 标准检验筛:孔径为 0.15 mm。
A.1.4 干燥器:内有效干燥剂。
A.1.5 烧杯:1 000 mL。
A.1.6 滤纸。

A.2 操作步骤

称取试样 100 g,置于 1 000 mL 烧杯(A.1.5)中,逐渐加水,不停搅拌,加水至 800 mL,使花生酱呈乳状液态,然后全部倒入标准检验筛(A.1.3)中,过筛。用水冲洗烧杯并倒入标准检验筛中,直至筛中流出的水清为止。将筛中残渣移入预先干燥恒重的滤纸(A.1.6)上,多余的水滤尽后,放入 105 °C 电热鼓风干燥箱(A.1.1)内干燥 2 h,取出置于干燥器(A.1.4)内冷却 0.5 h,称量,并重复干燥至恒重。

注:前后两次质量不超过 2 mg,即为恒重。

A.3 结果表示

细度按式(A.1)计算。

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

X ——样品的细度,%;

m_1 ——样品质量,单位为克(g);

m_2 ——干燥至恒重的残渣质量,单位为克(g)。

在重复条件下,细度两次平行测定结果的绝对差值不超过 1%,计算结果保留小数点后一位。