

# 团 体 标 准

T/SDLX  
T/SDAS

---

## 山东黑花生

Shandong black peanut

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

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

山东省粮食经济学会 发布  
山 东 标 准 化 协 会



## 目 次

|                                             |                   |
|---------------------------------------------|-------------------|
| 前 言 .....                                   | II                |
| 1 范围 .....                                  | 1                 |
| 2 规范性引用文件 .....                             | 1                 |
| 3 术语和定义 .....                               | 1                 |
| 4 分类 .....                                  | 3                 |
| 5 要求 .....                                  | 3                 |
| 5.1 质量要求 .....                              | 3                 |
| 5.2 卫生要求 .....                              | 3                 |
| 5.3 硒含量要求 .....                             | 4                 |
| 5.4 净含量及允许短缺量 .....                         | 4                 |
| 6 检验方法 .....                                | 4                 |
| 7 检验规则 .....                                | 4                 |
| 7.1 检验批 .....                               | 4                 |
| 7.2 出厂检验 .....                              | 4                 |
| 7.3 型式检验 .....                              | 5                 |
| 7.4 判定规则 .....                              | 5                 |
| 8 标志、标识、包装、运输和贮存 .....                      | 5                 |
| 8.1 标志、标识 .....                             | 5                 |
| 8.2 包装 .....                                | 5                 |
| 8.3 运输 .....                                | 5                 |
| 8.4 贮存 .....                                | 5                 |
| 附 录 A（资料性附录） 质量追溯信息 .....                   | 6                 |
| <a href="#">附 录 B（规范性附录） 整半粒限度的测定 .....</a> | <a href="#">6</a> |

## 前 言

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

本文件由山东省粮食和物资储备局提出。

本文件由山东省粮食经济学会和山东标准化协会归口。

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。

本文件起草单位：山东省粮油检测中心。

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

# 山东黑花生

## 1 范围

本文件规定了山东黑花生（富硒黑花生）的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标识、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于加工、储存、运输、贸易的商品黑花生，不包括经过熟化处理的黑花生。

## 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 1532 花生
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5499 粮油检验 带壳油料纯仁率检验方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 1067 食用花生
- 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》

## 3 术语和定义

GB 1532、NY/T 1067确立的及下列术语和定义适用于本文件。

T/SDLX  
T/SDAS

### 3.1

山东黑花生 shandong black peanut

山东省区域内生产的硒含量大于0.1mg/kg小于0.3mg/kg的黑花生（富硒黑花生）。

### 3.2

黑花生仁 black peanut kernel

黑花生果去掉果壳（果皮）的果仁。

### 3.3

纯仁率 pure kernel yield

净黑花生果脱掉果壳（果皮）后籽仁的质量占试样的质量百分比。

### 3.4

纯质率 pure rate

净黑花生仁质量（其中不完善粒折半计算）占试样的质量分数。

### 3.5

杂质 impurity

黑花生果或黑花生仁以外的物质，包括泥土、砂石、砖瓦块等无机物质和黑花生果壳，无使用价值的黑花生仁及其有机物质。

### 3.6

色泽、气味 colour and odour

一批山东黑花生固有的综合色泽、气味。

### 3.7

整半粒黑花生仁 whole half black peanut kernel

黑花生仁被分成的两片完整的胚瓣。

### 3.8

整半粒限度 total whole half black peanut kernel content

整半粒黑花生仁占试样的质量分数。

## 4 分类

山东黑花生分为黑花生果和黑花生仁。

## 5 要求

## 5.1 质量要求

## 5.1.1 黑花生果质量要求应符合表 1 的规定。

表 1 黑花生果质量指标

| 项目            | 指标                 | 检验方法       |
|---------------|--------------------|------------|
| 形态            | 匀整，洁净，花生仁饱满        | /          |
| 色泽            | 色泽正常，其中果仁种皮、子叶不变色  | GB/T 5492  |
| 气味、滋味         | 具有黑花生果正常的气味和滋味，无异味 | GB/T 5492  |
| 纯仁率/% $\geq$  | 70.0               | GB/T 5499  |
| 水分/% $\leq$   | 10.0               | GB 5009.3  |
| 杂质/% $\leq$   | 1.5                | GB/T 5494  |
| 不完善粒/% $\leq$ | 5.0%               | GB/T 5494  |
| 生霉粒/% $\leq$  | 2.0%               | GB/T 5494  |
| 硒/mg/kg       | 0.1~0.3            | GB 5009.93 |

## 5.1.2 黑花生仁质量要求应符合见表 2 的规定。

表 2 黑花生仁质量指标

| 项目             | 指标                 | 检验方法       |
|----------------|--------------------|------------|
| 形态             | 均整，洁净，饱满           | /          |
| 色泽             | 正常，种皮、子叶不变色        | GB/T 5494  |
| 气味、滋味          | 具有黑花生仁正常的气味和滋味，无异味 | GB/T 5494  |
| 纯质率/% $\geq$   | 95.0               | GB/T 5499  |
| 整半粒限度/% $\leq$ | 10                 | 附录 B       |
| 水分/% $\leq$    | 9.0                | GB 5009.3  |
| 杂质/% $\leq$    | 1.5                | GB/T 5494  |
| 不完善粒/% $\leq$  | 5.0                | GB/T 5494  |
| 生霉粒/% $\leq$   | $\leq 0.5\%$       | GB/T 5494  |
| 硒/mg/kg        | 0.2~0.3            | GB 5009.93 |

## 5.2 食品安全

山东黑花生的黄曲霉毒素B<sub>1</sub>应符合表3的规定，其他食品安全指标应符合国家有关规定。

表 3 山东黑花生食品安全指标

| 项目                            | 限量 | 检验方法       |
|-------------------------------|----|------------|
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) | ≤  | 15.0       |
|                               |    | GB 5009.22 |

### 5.3 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定，并按JJF 1070执行检验。

## 6 质量追溯信息

6.1 生产企业宜提供产品的质量追溯信息，质量追溯信息参见附录 A。

6.2 提供产品的质量追溯信息时，生产企业应保证所有质量信息的准确性和真实性，应能提供各信息单元的支撑性原始记录，原始记录应包含时间、检验人、使用的主要设备等信息。

6.3 产品生产企业可根据自身条件建立生产过程质量追溯信息化平台，满足不同追溯和查询要求。

## 7 检验规则

### 7.1 一般规则

按GB/T 5490执行。

### 7.2 组批

检验批为同种类、同产地、同收获年度、通运输单元、同储存单元的山东黑花生。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 应逐批检验，并出具产品检验合格证明。

7.3.2 检验项目包括质量和食品安全的限制性指标。

### 7.4 型式检验

7.4.1 应逐批检验，并出具产品检验合格证明。

7.4.2 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 国家监管部门提出进行型式检验要求时。

检验项目为本文件的规定的全部项目。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格。

7.5.2 检验项目，食品安全有一项不合格的直接判为不合格。应逐批检验，并出具产品检验合格证明。

## 8 标签和标识

8.1 标签应按照 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行。

8.1 产品名称：标识为“山东黑花生”，不得变更名称，不得加任何文字修饰词。

8.2 标签宜标注二维码，内容宜包括但不限于附录 A 所列出的质量追溯信息。

## 9 标志、标识、包装、运输和贮存

### 9.1 标志、标识

9.1.1 预销售包装标签应符合 GB 7718 的规定。

9.1.2 非零售的山东黑花生应在包装上标明产品名称、产地、收获年度。

### 9.2 包装

包装物应密实牢固，不应产生撒漏，不应对花生造成污染。使用麻袋包装时，应符合 GB/T 24904 的规定，使用塑料编织袋包装时，应符合 GB/T 8946 的规定。

### 9.3 运输

运输工具应清洁，运输过程中应防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。不得与有腐蚀性、有毒、有异味的产品混运。

### 9.4 贮存

应储存于阴凉干燥处。不应与有毒有害物质混存。

附 录 A  
(资料性)  
质量追溯信息

山东黑花生质量追溯信息见表A.1。

表 A.1 山东黑花生质量追溯信息

| 信息分类   | 追溯信息       |                                |
|--------|------------|--------------------------------|
| 原料信息   | 原料来源       | 标注示例：自产或外购                     |
|        | 水分         | 标注示例：xx%。                      |
|        | 粗脂肪含量（干基）  | 标注示例：xx%                       |
|        | 储存方式       | 标注示例：xx 仓型（房），储存条件（常温或低温或准低温）。 |
| 生产过程控制 | 储存方式       | 标注示例：室内常温。                     |
|        | 质量管理（认证体系） | 标注示例：通过 ISO 9000 认证。           |
| 其他信息   | （可选填）      | 根据实际情况增加反映黑花生其他特性的信息，如：有机、绿色等。 |

附 录 B  
(规范性附录)  
整半粒限度的测定

B.1 仪器

B.1.1 天平:分度0.1g。

B.1.2 分析盘

B.1.3 表面皿、镊子等。

B.2 操作方法

称花生仁样品平均200g (m)，精确至0.1g，挑取整半粒花生仁并称量其质量( $m_1$ )。

B.3 结果计算

试样中整半粒限度按式 (B.1) 计算：

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (B.1)$$

式中：

X——试样中整半粒限度，%；

$m_1$ ——整半粒花生仁质量，单位为克(g)；

m——试样质量，单位为克(g)。

双试验结果允许差不超过1.0%，取其平均数，即为检验结果。检验结果取小数点后一位。