

团 体 标 准

T/LNPC XXX—2024

辽宁优品 红花生

Liaoning Superior Products – Red peanut

(征求意见稿)

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

辽宁省品牌建设促进会 发布

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。

本文件由辽宁省品牌建设促进会提出。

本文件由辽宁省品牌建设促进会归口。

本文件起草单位：阜新蒙古族自治县现代农业发展服务中心。

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

辽宁优品 红花生

1 范围

本文件规定了辽宁优品 红花生的术语和定义、自然环境、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于辽宁优品 红花生的生产、检验和评价。

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/T5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T5009.12 食品中铅的测定
- GB/T5009.15 食品中镉的测定
- GB/T5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/Y5009.18 食品中氟的测定
- GB/T5009.22 食品中黄曲霉毒素B1的测定
- GB/T5009.23 食品中黄曲霉毒素B1、B2、G1、G2的测定
- GB/T5009.123 食品中铬的测定
- GB5491粮油、油料检验 抽样、分样法
- GB/T5492粮油、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T5494粮油、油料检验 杂质、不完善仁检验法
- GB/T5497粮油、油料检验 水分测定法
- GB/T5499粮油、油料检验 带壳油料纯仁率检验法
- GB/T5511粮油、油料检验 粗蛋白测定方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1

辽宁优品 红花生 Liaoning Superior Products red peanut

在辽宁省区域内，根据《地理标志产品保护规定》批准的范围内种植生产，且产品质量符合本文件规定的花生。

4 要求

4.1 品种

经国家农业农村部登记备案的品种。

4.2 地理特征

辽宁省区域种植地形属低山丘陵区，大部分地势较平坦。土壤条件好，类型以褐土、中壤土、风沙土、草甸土为主。PH值多在为5~8之间。

4.3 气候特征

四季分明，多年平均积温 7.2℃，日平均气温 $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 活动积分 3377℃，无霜期为 154 天。年平均太阳辐射量 138.47 千卡/平方厘米，年平均日照时数 2673.7 小时，平均日照百分率 62%，空气平均相对湿度 57%，最低湿度 45%。

4.4 感官

4.4.1 食用花生仁的感官指标应符合表1的规定。

表 1 食用花生仁感官指标

序号	项目	指标
1	品种	同一品种，异品种花生仁 $\leq 5\%$
2	色泽	色泽正常，子叶不变色
3	气味	具有花生正常的气味，无异味
4	形态	花生仁形状匀整，洁净，饱满
5	杂质	$\leq 0.5\%$
6	不完善仁	$\leq 4.0\%$
7	纯质率	$\geq 95.0\%$
8	限度	变质仁 $\leq 1.00\%$ ，其中虫蛀蚀、病斑、生霉、腐烂的籽仁 $\leq 0.5\%$
注：异味、虫蛀蚀、病斑、生霉、腐烂为主要缺陷		

4.4.2 食用花生果的感官指标应符合表2的规定。

表 2 食用花生果感官指标

序号	项目	指标
1	品种	同一品种，异品种花生仁 $\leq 5\%$
2	色泽	花生果壳具有正常的色泽，其中的果仁色泽正常，子叶不变色
3	气味	具有花生正常的气味，无异味
4	形态	花生果形状匀整，洁净，饱满
5	杂质	$\leq 1.0\%$
6	不完善果	$\leq 5.0\%$

7	纯仁率	$\geq 67.0\%$
8	限度	变质仁 $\leq 1.00\%$ ，其中虫蛀蚀、病斑、生霉、腐烂的籽仁 $\leq 0.5\%$
注：异味、虫蛀蚀、病斑、生霉、腐烂为主要缺陷		

4.5 理化指标

食用花生理化指标应符合表3的规定，表3中指标均以花生仁计。

表3 食用花生理化指标

序号	项目		指 标		
			一级	二级	三级
1	蛋白质(以干基计),%		>26.0	23.0-26.0	<23.0
2	水分, %	花生仁	≤ 8.0		
		花生果	≤ 10.0		

4.6 卫生指标

食用花生卫生指标应符合表4规定，表4中指标均以花生仁计。

表4 食用花生卫生指标

项目	项目	指标
1	无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2
2	铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2
3	镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5
4	汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02
5	铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0
6	氟(以F计), mg/kg	≤ 1.0
7	黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5
8	黄曲霉毒素(B1、B2、G1、G2), $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 1.5
注：其他卫生指标按国家相关规定执行		

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、气味

GB/T5492规定执行。

5.1.2 杂质及不完善果(仁)

按GB/T5494执行。

5.1.3 纯仁率及纯质率

按GB/T5499规定执行。

5.2 理化指标检验

5.2.1 蛋白质

按GB/T5511规定执行。

5.2.2 水分

按GB/T5497规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 砷

按GB/T5009.11规定执行。

5.3.2 铅

按GB/T5009.12规定执行。

5.3.3 镉

按GB/T5009.15规定执行。

5.3.4 汞

按GB/T5009.17规定执行。

5.3.5 氟

按GB/Y5009.18规定执行。

5.3.6 铬

按GB/T5009.123规定执行。

5.3.7 黄曲霉毒素 B1

按GB/T5009.22 规定执行。

5.3.8 霉毒素总量 B1、B2、G1、G2

按GB/T5009.23 规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 花生年度抽查检验；
- b) 国家质量监督机构，行业主管部门及合同提出型式检验要求；

- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 认为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.1.2 交收检验

每批次产品交收前，应进行交收检验。交收检验内容包括感官、标志和包装。检验合格并附合格证后方可交收。

6.2 组批规则

同品种、同产地、同一收获期的同等级花生作为一个检验批次。

6.3 抽样

6.3.1 按GB5491规定执行。

6.3.2 检验（抽样）单填写的项目应与实货相符，凡与实货不符、品种、规格混淆不清、包装容器损坏者，应重新抽样。

6.4 判定规则

6.4.1 每批受检花生抽样时，对不符合感官要求的花生仁（果）做各项记录。如果一个单位的花生仁（果）同时出现多种缺陷，选择一种主要缺陷，按一个残次品计算。不合格产品的百分率按式（1）计算，计算结果精确到小数点后一位。

$w=M1/M2$ (1)式中：

W-单项不合格百分率（%）；

M1-单项不合格样品质量，单位为克（g）；

M2-检验样品的质量，单位为克（g）；

各单项不合格百分率之和即为总不合格品百分率。

6.4.2 限度范围

a) 每批受检样品的不合格率按其所检单位（如每袋、每箱）的平均值计算，其值不得超过所规定限度。

b) 同一批次某件样品不合格率不超过0.5%，单位样品的不合格品百分率上限不得超过1%。

6.4.3 卫生指标有一项不合格，该批次产品为不合格。

6.4.4 复验

该批次样品标识、包装、净含量不合格者，允许复验一次。理化指标有一项不合格，允许加倍抽样复检一次，感官和卫生指标不合格，不进行复验。

7 标识

花生仁（果）的外包装，应表明产品名称（仁或果）、品种、等级、产地、毛重、净重、经销单位和包装日期等。

8 包装、运输和贮藏

8.1 包装

8.1.1 包装材料应符合食品卫生要求；包装容器应坚固、清洁、干燥、无污染。

8.1.2 应按相同品种、同规格等级分别包装。单件净含量误差应符合JJF 1070 的规定。

8.2 运输

运输工具应清洁、干燥、有防雨防晒设施。

8.3 贮存

应在阴凉、干燥、通风条件下贮存。不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混存。垛堆应离开地面、墙壁20cm以上。防止仓库害虫。
