

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 005—2025

怀集味道 怀集蒜香花生

Huaiji flavor of garlic peanut

（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 4

2 规范性引用文件 4

3 术语与定义 4

4 技术要求 5

 4.1 原料要求 5

 4.1.1 花生 5

 4.1.2 其它原辅料 5

 4.2 感官要求 5

 4.3 理化要求 5

 4.4 微生物指标要求 5

 4.5 污染物限量要求 5

 4.6 真菌毒素限量要求 5

 4.7 食品添加剂要求 5

 4.8 净含量要求 6

 4.9 生产加工过程的卫生要求 6

5 试验方法 6

 5.1 感官品质 6

 5.2 理化指标 6

 5.3 卫生指标 6

 5.4 净含量 6

6 检验规则 6

 6.1 取样 6

 6.2 检验 6

 6.2.1 出厂检验 6

 6.3 型式检验 6

 6.4 判定规则 6

 6.5 复验 7

7 标志、包装、运输、贮存 7

 7.1 标志 7

 7.2 包装 7

 7.3 运输 7

 7.4 贮存 7

参考文献 8

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

蒜香花生以其别具一格的风味组合，成为众多消费者爱不释手的美味零食。蒜香花生都凭借其独特风味，在市场上赢得了极高的人气，市场份额不断扩大。

然而，由于缺乏统一的团体标准，整个行业在生产环节存在诸多乱象。部分商家为降低成本，选用品质不佳的花生，甚至存在使用霉变花生的情况，严重威胁消费者的健康。在蒜香调料的制作上，没有统一标准，导致蒜香的浓郁度、风味稳定性参差不齐。不同厂家在卤制时间、烘焙火候与时长等方面差异巨大，使得产品质量良莠不齐。市场上的蒜香花生有的口感过硬，有的蒜味过重或过淡，还有的因保存不当容易变质。这些问题不仅损害了消费者的利益，也极大地影响了蒜香花生行业的整体形象和声誉，阻碍了行业的进一步发展。

为了规范蒜香花生行业的生产与市场秩序，通过这一系列全面且严格的标准化规定，为蒜香花生的生产企业提供了明确的操作指南，引导行业朝着规范化、标准化、品牌化方向发展。这不仅能让消费者放心购买到优质的蒜香花生，更能助力蒜香花生行业在激烈的市场竞争中焕发出新的生机与活力，实现可持续发展。

怀集味道 怀集蒜香花生

1 范围

本文件规定了蒜香花生的术语和定义、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，以食用盐及大蒜为辅料，经预选、漂洗、浸泡、干燥加工制成的蒜香花生产品。

2 规范性引用文件

下列标准所包含的条文，通过在本文本中引用而构成本文本的条文，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 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

蒜香花生 garlic peanuts

以带壳花生为主要原料，经筛选、清洗、调味（添加食盐和大蒜进行调味）、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 shrivelled kernel

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二分之一的籽仁。

3.7

虫蚀粒 injured kernel

被虫蛀蚀的籽仁。

4 技术要求

4.1 原料要求

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 感官要求

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	具有产品应有的色泽
滋味和口感	具有产品应有的滋味、气味，无异味
组织形态	形态基本完整
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)	≥ 67.0
纯质率/(g/100g)	≥ 90.0
水分/(g/100g)	≥ 7.0
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 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)	≤ 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 微生物指标要求

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	GB 4789.3平板计数法
霉菌b ≤	25				GB 4789.15
a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
b仅适用干烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。					

4.5 污染物限量要求

产品的污染物指标应符合 GB 2762 中坚果及籽类的规定。

4.6 真菌毒素限量要求

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 食品添加剂要求

产品中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量要求

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。

4.9 生产加工过程的卫生要求

4.9.1 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.9.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.9.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 试验方法

5.1 感官品质

感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

5.2.2 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

5.2.3 灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

5.2.4 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

5.2.5 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

5.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 取样

6.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产，同一条生产线、同一班次生产加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

6.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、碎、粉末、净含量和标签等。

6.3 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年及以上恢复生产时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。
- 6.4.2 微生物检验项目的结果中有一项不符合本文件规定时，判该批产品为不合格产品。
- 6.4.3 检验项目（除微生物项目外）如有一项（含一项）不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批次产品为不合格产品。

6.5 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

- 7.1.1 产品的标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 7.1.2 销售所用包装标签应符合 GB 7718 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。

7.2 包装

- 7.2.1 包装应符合 H/T 1070 的规定。
- 7.2.2 产品包装应牢固、密封，防止运输过程中破损和污染。
- 7.2.3 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。
- 7.2.4 包装袋表面图案和文字的印刷应清晰端正、牢固。

7.3 运输

- 7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。
- 7.3.2 运输过程中应避免剧烈震动和高温环境。

7.4 贮存

- 7.4.1 应符合 GB/T 30375 的规定。
- 7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的地方，避免阳光直射和高温高湿环境。
- 7.4.3 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。
- 7.4.4 存放处地面应设铺垫物，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》
-