

ICS

备案号:

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 420—2017

代替NY/T 420—2009

绿色食品 花生及制品

Green food – Peanut and its product

(报批稿)

2017 -06 -12 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 420—2009《绿色食品 花生及制品》。与 NY/T 420—2009 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 增加了花生制品：炒花生（果、仁）、烤花生碎、乳白花生、乳白花生碎的技术要求；
- 删除了花生类糖制品；
- 重新设置了分类，删除了裹衣花生的淀粉型、糖衣型、混合型的三种产品分类；
- 删除了 7 个产品术语，重新设置了术语和定义、感官要求；
- 增加了净含量、吡虫啉、克百威、丁酰肼、多菌灵、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯、溴氰菊酯、霉菌检测项目；
- 删除了无机砷、总汞、黄曲霉毒素总量、敌敌畏、乐果、杀螟硫磷、倍硫磷、涕灭威、菌落总数、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌和溶血性链球菌指标；
- 修改了蛋白质、水分、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B₁ 的测定方法。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：山东省农业科学院农业标准化与检测技术研究所、山东省标准化研究院、山东标准检测技术有限公司、中国绿色食品发展中心、山东花生研究所、山东省绿色食品发展中心、山东鲁花集团有限公司、农业部食品质量监督检验测试中心（济南）。

本标准主要起草人：滕葭、李倩、甄爱华、万书波、陈兆云、张树秋、柳琪、刘建洋、刘学锋、张侨、单世华、王磊、王玉涛、滕晶、赵一民、田丽、张岭晨。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 420—2000、NY/T 420—2009。

绿色食品 花生及制品

1 范围

本标准规定了绿色食品花生及制品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品花生及制品。不适用于花生类糖制品、花生油、花生饮料和花生饼、粕。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.4 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 5009.12 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/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 粮料检验 带壳油料纯仁率检验法
- GB/T 5512 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- 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
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
 NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
 NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
 NY/T 958 花生酱
 NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
 NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
 NY/T 1067 食用花生
 NY/T 1068 油用花生
 NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等 4 种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法
 QB/T 1733.1 花生制品通用技术条件
 QB/T 1733.3 裹衣花生
 QB/T 1733.4 花生酱
 QB/T 1733.5 油炸花生仁
 QB/T 1733.6 烤花生仁和烤花生碎
 QB/T 1733.7 烤花生
 SN/T 1989 进出口食品中丁酰肼残留量检测方法 气相色谱-质谱法
 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

NY/T 958、NY/T 1067、NY/T 1068 和 QB/T 1733.1、QB/T 1733.3~7 确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花生蛋白粉 peanut protein flour

花生饼粕经粉碎等处理,得到的蛋白质含量(干基)不低于48%的粉状花生制品。

3.2

花生组织蛋白 peanut tissus protein

脱脂花生粕或浓缩花生蛋白粉经挤压膨化,发生塑形化、组织化而获得的花生蛋白制品。

4 产品分类

4.1 花生:食用花生(果、仁)、油用花生(果、仁)。

4.2 花生制品:水煮花生(果、仁)、烤花生(原味烤花生、调味花生)、烤花生仁(红衣型、脱红衣型)、烤花生碎、乳白花生、乳白花生碎、炒花生仁(红衣型、脱红衣型)、炒花生果、油炸花生仁、裹衣花生、花生蛋白粉、花生组织蛋白和花生酱(纯花生酱、稳定型花生酱、复合型花生酱)。

5 要求

5.1 环境及生产资料

5.1.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。生产过程中肥料的使用应符合 NY/T 394 的规定，农药的使用应符合 NY/T 393 的规定。

5.1.2 加工原料

花生制品的加工原料应符合绿色食品相关标准规定。

5.1.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

5.2 感官

花生及制品感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

序号	项目	产 品	指 标	检验方法
1	品种	食用花生（果、仁）	同一品种，异品种花生（果、仁）≤5%	取约 200g 样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，在充足的自然光下，用目测法观察。
		油用花生（果、仁）		
		水煮花生（果、仁）		
		原味烤花生		
		调味花生		
		炒花生果		
		烤（炒）花生仁		
		乳白花生		
		油炸花生仁		
2	色泽	食用花生（果、仁）	花生果具有正常的色泽；花生仁色泽正常，子叶不变色	GB/T 5492
		油用花生（果、仁）		
		水煮花生（果、仁）	具有煮花生果、仁的正常色泽	
		烤（炒）花生仁	烤（炒）花生仁色泽均匀正常；带种皮（红衣）烤（炒）花生仁呈红棕色，不带种皮（红衣）烤（炒）花生仁呈黄褐色，色泽基本均匀	
		烤花生碎	具有产品应有的色泽，且颜色基本均匀	
		乳白花生		
		乳白花生碎		
		原味烤花生	烤花生果色泽均匀正常。	
		调味花生	具有产品应有的色泽。	
		油炸花生仁	脱衣油炸花生仁呈浅黄色或褐黄色，色泽基本均匀；带衣油炸花生仁呈暗红色，色泽均匀	

表 1 (续) 感官指标

		裹衣花生		具有产品应有的色泽，且基本均匀				
		花生蛋白粉		乳白色或浅褐色				
		花生组织蛋白		白色、乳白色、浅黄或棕黄色				
		花生 酱	纯花生酱	酱体呈金黄色至褐黄色				
稳定型花生酱	具有该产品应有的色泽							
复合型花生酱								
3	气味 滋味 口感	食用花生（果、仁）		具有花生正常的气味，无异味	GB/T 5492			
		油用花生（果、仁）						
		水煮花生（果、仁）		具有其正常的气味和滋味，无异味				
		烤花生仁、炒花生（果、仁）		具有浓郁纯正的烤花生香味，无焦糊味、哈喇味和其他异味				
		烤花生碎		具有产品应有的滋味、气味，无其他异味				
		乳白花生						
		乳白花生碎						
		原味烤花生		口感松脆，具有该品种应有的香味，无生味及其他异味				
		调味花生		口感松脆，有产品应有的滋味、气味，无其他异味				
		油炸花生仁		具有油炸花生应有的气味和滋味，口味适中，口感酥脆，无生味、焦糊味及其他异味				
		裹衣花生		具有花生香味及品种应有的滋味，气味，无其他异味				
		花生蛋白粉		具有花生蛋白粉的正常气味和滋味，无异味				
		花生组织蛋白		具有花生滋味，无哈喇味及其他异味				
		花生 酱	纯花生酱	口感细腻，无颗粒感，具有浓郁的花生香味，无焦糊味、苦涩味及其他异味				
			稳定型花生酱	口感细腻，无腊质感，具有花生香味，无焦糊味、苦涩味及其他异味				
			复合型花生酱	允许有颗粒感，无腊质感，具有花生香味和该调味品种花生酱应有的风味，无焦糊味、苦涩味及其他异味				
		4	组织 形态 杂质	食用花生（果、仁）		形状匀整，洁净，花生果杂质≤1.0%；花生仁杂质≤0.5%，食用花生仁饱满	取约 200g 样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，在充足的自然光下，用目测法观察组织形态。杂质按 GB/T5494 检测。	
				油用花生（果、仁）				
水煮花生（果、仁）				形状匀整，洁净，籽仁形态完整，颗粒饱满；允许有少量籽仁收缩；无未成熟粒、虫蚀粒、变质粒；花生果杂质≤1.0%；花生仁杂质≤0.5%				
烤花生仁、炒花生（果、仁）								
乳白花生								
原味烤花生								
调味花生								
烤花生碎				大小基本均匀，无正常视力可见外来异物				
乳白花生碎								

表 1 (续) 感官要求

		油炸花生仁		呈整粒或半粒状，颗粒大小基本均匀，无正常视力可见外来杂质	
		裹衣花生		具有产品应有的组织形态，无正常视力可见外来杂质	
		花生蛋白粉		粉末状，均匀	
		花生组织蛋白		吸水性：每 100g 干品吸水 134 g~170g，吸水后呈海绵状、有弹性	
		花生酱	纯花生酱	浓稠状酱体，允许有油脂析出，无正常视力可见外来异物	
			稳定型花生酱	不流动的软膏状均匀酱体，无明显油脂析出，无裂纹，无正常视力可见外来异物	
			颗粒型花生酱	具有该产品应有的组织形态，无正常视力可见外来异物	
5	不完善果， %	食用花生果		≤5.0	GB/T 5494
		水煮花生果			
		原味烤花生			
		调味花生			
		炒花生果			
		油用花生果		≤8.0	
6	不完善仁， %	食用花生仁		≤4.0	
		水煮花生仁			
		油炸花生仁			
		烤（炒）花生仁			
		油用花生仁		≤8.0	
7	纯仁率， %	食用花生果		≥67.0	GB/T 5499
		水煮花生果			
		原味烤花生			
		调味花生			
		炒花生果			
		油用花生果		≥65.0	
		黑花生果		≥60.0	
8	纯质率%	食用花生仁		≥96.0	
		油用花生仁			
9	限度	食用花生仁		变质仁≤1.0%，其中虫蚀、病斑、生霉、腐烂的籽仁≤0.5%	杂质及不完善果（仁）： GB/T 5494 纯仁率及纯质率： GB/T 5499
		水煮花生仁			
		油用花生仁			
		食用花生果		异味、虫蚀、病斑、生霉、腐烂果≤0.5%	
		油用花生果			
		水煮花生果			
		油炸花生仁		生味、焦糊味仁≤0.5%	
		原味烤花生		生味、异味、虫蚀、变质仁≤0.5%	
		调味花生		异味、虫蚀、变质仁≤0.5%	
		炒花生[果、仁（红衣型、脱红衣型）]		异味、虫蚀、病斑、生霉、腐烂仁≤0.5%；炒花生仁（红衣型）脱红衣率≤5.0%	
		烤花生仁		生味、异味、虫蚀、变质仁≤0.5%	
		烤花生碎		生味、异味、变质仁、病斑等≤0.5%	
		乳白花生碎			
		裹衣花生		不熟、过火、焦苦、哈喇味仁≤0.5%	

5.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

序 号	项 目	产 品		指 标	检验方法
1	蛋白质 (以干基计), %	食用花生（果、仁）		≥23. 0	GB 5009. 5
		炒花生[果、仁（红衣型、脱红衣型）]			
		烤花生仁（红衣型、脱红衣型）			
		烤花生碎			
		乳白花生碎			
		油炸花生仁			
		原味烤花生			
		调味花生			
		水煮花生（果、仁）			
		花生蛋白粉			
		花生组织蛋白			
		花生酱	纯花生酱	≥25. 0	
			稳定型花生酱	≥22. 0	
复合型花生酱	≥12. 5				
2	脂肪 ^a , %	油用花生（果、仁）		≥48. 0	GB/T 5512
		花生蛋白粉		≤7. 0	
		花生组织蛋白		≤2. 8	
		花生酱	纯花生酱	≥40. 0	
			稳定型花生酱		
			复合型花生酱	≥20. 0	
3	食盐 (以氯化钠计), %	调味花生[咸干花生（果、仁）]		≤2. 5	GB/T 12457
		水煮花生（果、仁）			
		4	灰分 ^b , %	花生蛋白粉	
花生组织蛋白					
花生酱	纯花生酱			≤3. 0	
	稳定型花生酱			≤3. 5	
	复合型花生酱				
5	酸价（以脂肪计）， mgKOH/g	食用花生（果、仁）		≤3. 0	GB 5009. 229
		油用花生（果、仁）			
		炒花生[果、仁（红衣型、脱红衣型）]			
		烤花生仁（红衣型、脱红衣型）			
		原味烤花生			
		调味花生			
		油炸花生仁			
		花生酱			
		烤花生碎			
		乳白花生			
		乳白花生碎			
		花生蛋白粉		≤4. 0	
		花生组织蛋白			

表 2 (续) 理化指标

6	过氧化值（以脂肪计）， g/100g	花生及制品（花生酱除外）	≤0.40	GB 5009.227	
		花生酱	≤0.25		
7	细（粒）度， g/100g	纯花生酱	≥98	QB/T 1733.1	
		花生蛋白粉	≥95	样品过 0.154mm 孔径标准筛	
8	水分 ^c ， %	食用花生仁	≤8.0	GB 5009.3	
		油用花生仁			
		食用花生果	≤10.0		
		油用花生果			
		炒花生（果、仁）	≤3.0		
		烤花生仁	≤3.0		
		烤花生碎	≤6.0		
		乳白花生碎			
		油炸花生仁	≤2.7		
		水煮花生（果、仁）	≤38.0		
		原味烤花生	≤7.0		
		调味花生	≤7.0		
		裹衣花生	≤4.5		
		花生蛋白粉	≤7.0		
		花生组织蛋白	≤8.0		
		花生酱	纯花生酱		≤1.5
			稳定型花生酱		≤2.0
			复合型花生酱		

^a油用花生（果、仁）、花生蛋白粉、花生组织蛋白以干基计。

^b花生蛋白粉、花生组织蛋白以干基计。

^c水分以去壳后的籽仁计。

5.4 真菌毒素限量和农药残留限量

真菌毒素和农药残留限量应符合食品安全国家标准及相关规定, 同时应符合表3规定。

表 3 真菌毒素和农药残留限量

序 号	项 目	指 标	检验方法
1	黄曲霉毒素 B ₁ (aflatoxinB ₁), μg/kg	≤5	GB/T 18979
2	吡虫啉(imidacloprid), mg/kg	≤0.01	GB/T 20770
3	克百威(carbofuran), mg/kg	≤0.01	GB/T 20770
4	氯氰菊酯(cypermethrin), mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.110
5	丁酰肼(daminozide), mg/kg	≤0.01	SN/T 1989

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号。检验方法按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

申报绿色食品的花生及制品应按照本标准中 5.2~5.5 以及附录 A 所确定的项目进行检验，其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

7 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 包装容器和包装材料应符合 NY/T 658 的规定。

8.1.2 包装应使用防透水性材料，封口严密，包装袋内不应装入与食品无关的物品（如玩具、文具及其他非食品等），若装入干燥剂，则应无毒、无害，使用包装袋应与食品有效分隔，并标注“非食用”字样。

8.2 运输

应符合 NY/T 1056 的有关规定。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒，防止挤压。不应与有毒、有害、易挥发、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.3 贮存

应符合 NY/T 1056 的有关规定。产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的场所，严防日晒、雨淋及有害物质的危害。存放时应堆放整齐，防止挤压。中长期贮存时，应按品种、规格分别堆放，要保证有足够的散热间距，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

附录A

(规范性附录)

绿色食品 花生及制品申报检验项目

A.1 表A.1和表A.2规定了除5.2~5.5所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品花生及制品生产实际情况,绿色食品花生及制品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、农药残留项目

序 号	项 目	指 标	检验方法
1	铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
2	镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
3	多菌灵 (carbendazim), mg/kg	≤ 0.1	NY/T 1680
4	毒死蜱 (chlorpyrifos), mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.145
5	辛硫磷 (phoxim), mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.102
6	戊唑醇 (tebuconazole), mg/kg	≤ 0.1	GB/T 20770
7	氰戊菊酯 (fenvalerate), mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.110
8	溴氰菊酯 (deltamethrin), mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5009.110

表 A.2 微生物项目

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌 ^b , CFU/g	≤25				GB 4789.15
注 1: 微生物项目仅适用于熟制花生及制品和直接食用的生干花生。					
注 2: n 为同一批次产品采集的样品件数; 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。					
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于烘炒工艺加工的熟制花生及制品。					