备案号:



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

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;
- 一一删除了无机砷、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: 滕葳、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
- LIF 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
		食用花生 (果、仁)		取约 200g 样品
		油用花生(果、仁)		置于白色搪瓷 盘或不锈钢工
		水煮花生(果、仁)		作台上,在充足
		原味烤花生		的自然光下,用
1	品种	调味花生	同一品种,异品种花生(果、仁)≤5%	目测法观察。
		炒花生果		
		烤(炒)花生仁		
		乳白花生		
		油炸花生仁		
	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)	· 化工术共存证证明日中,化工户日中正证,了可有"文目	
		水煮花生 (果、仁)	具有煮花生果、仁的正常色泽	
2		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 乳白花生 乳白花生碎	具有产品应有的色泽,且颜色基本均匀	
		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

要衣花生 花生蛋白粉 花生组织蛋白 在 生生 物理化生酱 复合型化生需 复合型化生需 复合型化生需 复合型化生需 复合型化生物。 更有花生(果、仁) 油用花生(果、仁) 油用花生(果、仁) 持花生年、沙花生 果 仁) 「持花生年、沙花生(果 花」 現有英正常的气味和滋味、无异味 「現在生生、炒花生磨 乳白花生 解,用 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中			亩→	-++- µ-	大		
在生無残症白 白色、乳色の、没黄或核黄色							
##			花生	蛋白粉 ————————————————————————————————————			
在 整定型定生酱 复合型花生酱 复合型花生酱 复合型花生酱 复合型花生医的气味,无异味 具有花生正常的气味,无异味 水煮化生(果、仁) 烧花生产,炒花生(果、仁) 烧花生碎 具有连密的气味和滋味,无异味 具有涂化生 具有涂化的 "一个人",从来就在生(果、仁) 烧花生碎 具有产品应有的遗味、气味,无其他异味 混白花生 具有治品产在一方的遗味、气味,无其他异味 温味花生 口感松脆,具有该品种应有的香味,无生味及其他异味 具有油炸花产质有的气味和滋味,口味适中,口感酥脆,无 生味、焦糖味及其他异味 基本化生 具有油炸花产质有的气味和滋味,口味适中,口感酥脆,无 生味、焦糖味及其他异味 在生蛋白粉 是有花生或中放品种应有的滋味,气味,无其他异味 花生蛋白粉 是有花生或中放品种应有的滋味,气味,无其他异味 在生蛋白粉 是有花生或中放品种应有的滋味,气味,无其他异味 花生蛋白粉 正常气味和滋味,无异味 花生蛋白粉 正常气味和滋味,无异味 花生细级蛋白 具有花生酱。 上感细腻,无影刺感,具有花生香味,无焦糊味、苦涩味及 其他异味 卷定型花生酱 复合型花生酱 几感细腻,无脂质感,具有花生香味,无焦糊味、苦涩味及 其他异味 人产有颗粒感,无脂质感,具有花生香味,无焦糊味、苦涩味及 其他异味 有能生作。 水花生生(果、仁) 水煮在生(果、仁) 水煮在生(果、仁) 增化生仁,炒花生(果、仁) 水煮在生(果、仁) 增化生仁,炒花生(果、仁) 水煮化生(果、仁) 增、生生、炒花生(果、仁) 增、生生、炒花生(果、仁) 增、生生、炒花生(果、仁) 增、生生、炒花生(果、仁) 水煮化生(果、仁) 水煮化(果、仁) 增、生生、炒花生(果、仁) 增、产品,种种生生(果,仁则 增、产品,种种生生。 现约 200g 样品 置点 观彩的,清净,花生果杂质《1.0%;花生果杂质《1.0%;花生果杂质《1.0%;花生用杂质《1.0%;花生果杂质《1.0%;花生果杂质《1.0%;花生果杂质《1.0%;花生生杂质《1.0%;花生生杂质《0.5%,颜味为味。清净,种仁形态完整,颗粒饱满,允许有少量种仁收缩:无法成熟较、虫蚀粒、变质粒,充生仁杂质《0.5%,原味为味。			花生组织蛋白		白色、乳白色、浅黄或棕黄色 		
## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##			花 纯花生酱		酱体呈金黄色至褐黄色		
□			生		- 具有该产品应有的色泽		
			食用花生 (果、仁)		具有花生正常的气味,无异味	GB/T 5492	
(上) 集有浓郁乳止的烤花生含味,尤热柳味、培柳味和其他异味 虎花生碎 乳白花生 乳白花生 乳白花生 乳白花生 原味烤花生 河味花生 河味花生 海炸花生应有的滋味、气味,无其他异味 海炸花生应 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 要衣花生 具有花生香味及品种应有的滋味,气味,无其他异味 表衣生 具有花生蜜味及具种原有 花生组织蛋白 中花生酱 一 超细腻,无畸喇味及其他异味 老定组织蛋白 中花生酱。 一 超细腻,无畸喇味及其他异味 老定型花生酱 一 超细腻,无畸喇味及其他异味 老定型花生酱 一 超细腻,无畸厕感,具有浓郁的花生香味,无焦糊味、苦涩味及 其他异味 每合型花生酱 多定型花生酱 多合型花生酱 多合型花生酱 多合型花生酱 多定型花生酱 多定型花生酱 多定型花生酱 多定型花生酱 多定型花生酱 多合型花生酱 多合型花生酱 多合型花生酱 多定型花生酱 多合型花生酱 多定型花生酱 多合型花生酱 多定型花生酱 多合型花生酱 多定型花生酱 多合型花生酱 多定型花生酱 多定种皮具,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 多定种及是种异味 多定种花生(果、仁) 油用花生(果、仁) 油用花生(果、仁) 烤花生仁、炒花生(果、仁) 烤花生仁、炒花生(果、仁) 烤花生仁、炒花生(果、仁) 「糖花生(果、仁) 「糖花生(果、仁) 「糖花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生、炒花生(果、仁) 「糖花生仁、炒花生(果、 「日)1.0%; 花生仁杂质≪0.5% 「日)1.0%; 花生果杂质≪1.0%; 花生果杂质≪1.0%; 花生果杂质≪1.0%; 花生果杂质≪1.0%; 花生果杂质≪1.0%; 花生化杂质≪0.5% (B/15494 检测。			水煮	花生(果、仁)	具有其正常的气味和滋味,无异味		
3				生仁、炒花生(果、	具有浓郁纯正的烤花生香味,无焦糊味、哈喇味和其他异味		
3			烤花	生碎			
□ 原味栲花生 □ □ 感松脆,具有该品种应有的香味,无生味及其他异味 □ □ 哪本生 □ □ 哪 □ □ 哪 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □			乳白	花生	具有产品应有的滋味、气味,无其他异味		
3			乳白	花生碎			
1			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		
□感 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 表花生 具有花生香味及品种应有的滋味,气味,无其他异味 花生组织蛋白 具有花生滋味,无哈喇味及其他异味 也感细腻,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 包感细腻,无脂质感,具有花生香味,无焦糊味、苦涩味及其他异味 包含型花生酱 复合型花生酱 允许有颗粒感,是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 食用花生(果、仁) 油用花生(果、仁) 水煮花生(果、仁) 水煮在生(果、仁) 核花生仁、炒花生(果、仁) 大小基本均匀,无正常视力可见外来异物 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 农工作人,大小基本均匀,无正常视力可见外来异物 (B)/T5494 检测。	3		调味花生		口感松脆,有产品应有的滋味、气味,无其他异味		
在生蛋白粉 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 如花生酱 四感细腻,无颗粒感,具有浓郁的花生香味,无焦糊味、苦湿味及 其他异味 包含型花生酱 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 ②合型花生酱 完应有的风味,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 ②作有颗粒感,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 ②作有颗粒感,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 ②作为整点 清净,花生果杂质≤1.0%;花生仁杂质≤0.5%,食用花生(果、仁) 水煮花生(果、仁) 烤花生仁、炒花生(果、仁) 烤花生仁、炒花生(果、仁) 烤花生仁、炒花生(果、仁) 乳白花生 原味烤花生 「喂味烤花生 「喂味水生 「場花生碎 「大小基本均匀,无正常视力可见外来异物			油炸花生仁				
花生组织蛋白 具有花生滋味,无哈喇味及其他异味			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		
2			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		
4 整 □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 食用花生(果、仁) 池用花生(果、仁) 油用花生(果、仁) 水煮花生(果、仁) 烤花生仁、炒花生(果、仁) 大水杏木成熟粒、虫蚀粒、变质粒;花生果杂质≤1.0%;花生果杂质≤1.0%;花生果杂质≤1.0%;花生上杂质≤0.5% 原味烤花生 源味花生 烤花生碎 大小基本均匀,无正常视力可见外来异物			生	纯花生酱			
### 14 ### 15 ### 200g ### 2				稳定型花生酱			
### ### #############################				复合型花生酱			
### ### #############################			食用	花生(果、仁)			
4			油用	花生 (果、仁)	食用花生仁饱满	盘或不锈钢工	
4							
1 形态 杂质		组织					
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	4	形态					
烤花生碎 大小基本均匀,无正常视力可见外来异物		杂质			116_L	UD/13454 恒测。	
┃ ┣━━━━━━━┃大小基本均匀,无正常视力可见外来异物 ┃			调味	花生			
乳白花生碎 大小基本均匀,尤止常视力可见外来异物			烤花生碎				
					†		

表 1(续) 感官要求

			本	t 1(续) 感官要水	
		油炸石	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		蛋白粉	粉末状,均匀	
		花生组	组织蛋白	吸水性:每 $100g$ 干品吸水 $134 g \sim 170g$,吸水后呈海绵状、有弹性	
			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	
		花生酱	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	
		食用石	花生果		GB/T 5494
	不	水煮	花生果		
_	完		考花生	≤5.0	
5	不完善果,	调味和			
	%	炒花生			
			花生果	≤8.0	
		食用石	花生仁		
	不完	水煮石	花生仁		
6	不完善仁,	油炸石	花生仁	≤4.0	
	1	烤(炒	沙) 花生仁		
	%	油用花生仁		≤8.0	
	纯仁率,	食用花生果			GB/T 5499
		水煮石	花生果	≥67.0	
		原味烤花生		207.0	
7		调味和	花生		
	%	炒花	生果		
		油用花生果		≥65.0	
		黑花生		≥60.0	
8	纯质	食用石	花生仁	≥96.0	
	率%	油用和	花生仁	1 2000	
		食用石	花生仁		杂质及不完善
		-	花生仁	变质仁≤1.0%,其中虫蚀、病斑、生霉、腐烂的籽仁≤0.5%	果(仁):
			花生仁		GB/T 5494
			花生果	 异味、虫蚀、病斑、生霉、腐烂果≤0.5%	纯仁率及纯质
			花生果 花生果	开怀、虫蚀、炳斑、生每、腐烂宋≥0.3% 	率: GB/T 5499
			花生仁 花生仁	生味、焦糊味仁≤0.5%	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
9	限度		ペート	生味、异味、虫蚀、变质仁≤0.5%	
	度	调味和		异味、虫蚀、变质仁≤0.5%	
		炒花生	生[果、仁(红衣 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%	
		空、		生味、异味、虫蚀、变质仁≤0.5%	
		烤花生	·	エル・カ /	
			<u> FT </u>	生味、异味、变质仁、病斑等≤0.5%	
		裹衣		不熟、过火、焦苦、哈喇味仁≤0.5%	
	1	1 20 101		1 m · ~2/3 · m i · i /i /i · i · vio/v	

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) 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)		≥23.0	GB 5009.5
		花生蛋白粉 花生组织登 花生组织登 花生酱		≥48. 0 ≥25. 0 ≥22. 0 ≥12. 5	
2	脂肪 ^a ,%	油用花生花生蛋白料花生组织蛋花生组织蛋花生酱	(果、仁)	≥48. 0 ≤7. 0 ≤2. 8 ≥40. 0 ≥20. 0	GB/T 5512
3	食盐(以氯化钠计),%	调味花生[/ 水煮花生	咸干花生(果、仁)]	<2.5	GB/T 12457
	灰分 b, %	花生蛋白粉 花生组织蛋白		≤5.0	GB 5009.4
4		花生酱	纯花生酱 稳定型花生酱 复合型花生酱	≤3. 0 ≤3. 5	
5	酸价(以脂肪计), mgKOH/g	食用花生(果、仁) 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 乳白花生碎 花生蛋白粉 花生组织蛋白		≤3. 0 ≤6. 0 ≤4. 0	GB 5009. 229

表 2 (续) 理化指标

6	过氧化值(以脂肪	花生及制品(花生酱除外)		≤0.40	GB 5009.227	
	计), g/100g	花生酱		≤0.25	OD 6000.221	
		纯花生酱		≥98	QB/T 1733.1	
7	细(粒)度,g/100g	花生蛋白粉		≥95	样品过 0.154mm 孔径 标准筛	
		食用花生		≤8.0	GB 5009.3	
		油用花生作	<u></u>	0.0		
		食用花生	果	≤10.0		
		油用花生果		10.0		
		炒花生 (果、仁)		≤3.0		
		烤花生仁		≤3.0		
	水分 °, %	烤花生碎		≤6.0		
		乳白花生碎		~0. 0		
8		油炸花生仁		≤2.7		
0		水煮花生(果、仁)		≤38.0		
		原味烤花生调味花生		€7.0		
				≤7.0		
		裹衣花生		≤4.5		
		花生蛋白粉		€7.0		
		花生组织蛋白		€8.0		
			纯花生酱	≤1.5		
		花生酱	稳定型花生酱	≤2.0		
221 111		复合型		~2.0		

^{*}油用花生(果、仁)、花生蛋白粉、花生组织蛋白以干基计。

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

b花生蛋白粉、花生组织蛋白以干基计。

[°]水分以去壳后的籽仁计。

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、文具及其他非食用品等),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/T1056 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/T1056 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

145日		- A T A A T A L				
项目	n	С	m	M	检验方法	
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。

9

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。

^{*}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。