

DB

河南省地方标准

DBS 41/004—2023

食品安全地方标准 花生糕制品

2023-12-02 发布

2024-04-01 实施

河南省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DBS 41/004—2015《食品安全地方标准 花生糕制品》。

本标准与 DBS 41/004—2015 相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 将理化指标、污染物和真菌毒素限量合并为理化指标；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量及备注；
- 修改了食品添加剂和食品营养强化剂要求；
- 修改了部分引用检验方法标准。

食品安全地方标准

花生糕制品

1 范围

本标准适用于花生糕制品。

2 术语和定义

2.1 花生糕制品

以花生仁为主要原料，经炒制、去衣、粉碎或不粉碎后，与熬制的糖液混合，添加或不添加辅料，再经压制、拔糖、成型等工艺制成的产品。

2.2 熬制

食糖、淀粉糖中的一种或几种，辅以或不辅以甜味剂等混合加热，使糖液成为干粘稠的工艺过程。

2.3 压制

采用机械或手工方式，反复多次折叠碾压的工艺过程。

2.4 拔糖

对压制工艺后的花生糕进行适度掰、扯的工艺过程。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味
气味、滋味	具有甜味和花生香味，口感松酥，无异味，无异嗅	
状 态	表面呈麻絮状，块形基本整齐；质地疏松，具不规则断面层；夹芯制品的芯料具有该品种应有的质地特征；无肉眼可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 / (g/100g) ≤	5.0	GB 5009.3
蛋白质 / (g/100g) ≥	8.0	GB 5009.5
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.50	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.35	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.25	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.25	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	10	GB 5009.22

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3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	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
^b 不适用于添加了活菌 (未杀菌) 型配料的产品。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中加工坚果与籽类的规定。