

ICS 67.060
分类号: X 10
备案号: 52166-2015

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1733.2—2015
代替 QB/T 1733.2—1993

花生类糖制品

Peanut sugar products

2015-10-10 发布

2016-03-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

QB/T 1733花生制品标准分为以下7个部分：

- QB/T 1733.1 花生制品通用技术条件；
- QB/T 1733.2 花生类糖制品；
- 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。

本部分为QB/T 1733的第2部分。

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本部分是对QB/T 1733.2—1993《花生类糖制品》的修订，与QB/T 1733.2—1993相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了规范性引用文件；
- 增加了术语和定义；
- 修改了产品分类，并将蛋酥类改为其他类；
- 修改了原料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了过氧化值、酸价指标；
- 修改了污染物、真菌毒素要求；
- 增加了生产加工过程的卫生要求。

本部分由中国轻工业联合会提出。

本部分由全国食品发酵标准化中心归口。

本部分起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国焙烤食品糖制品工业协会、烟台欣和味达美食品有限公司、旺旺集团、中国食品有限公司、青岛食品股份有限公司、青岛宝泉花生制品有限公司、青岛佳德食品股份有限公司、青岛东生集团股份有限公司、青岛洛山果仁有限公司、青岛嘉里花生油有限公司、北京御食园食品股份有限公司。

本部分主要起草人：李志军、张九魁、宋全厚、陈岩、侯庆云、曹永梅、陈吉江、楚大明、姜晓飞、孙成文、胡玉忠、董旭平、王建、董立军。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 1733.2—1993。

花生类糖制品

1 范围

本部分规定了花生类糖制品的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标签及标志、包装、运输、贮存。

本部分适用于花生类糖制品。

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/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 13104 食品安全国家标准 食糖

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

国家质检总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花生类糖制品 **peanut sugar products**

以花生仁、食糖为主要原料，添加或不添加芝麻及其他果仁等辅料加工制成的产品。

4 分类

4.1 酥松类

花生仁经焙炒或油炸、脱皮等工艺制成整粒或颗粒，添加熬煮糖浆或糖粉，添加或不添加芝麻及其他果仁等辅料制成的质地酥松的制品。

4.2 酥脆类

食糖及其他甜味料，经高温熬煮，加入熟制花生，添加或不添加芝麻及其他果仁等辅料制成的质地坚硬且酥脆的制品。

4.3 半软质类

食糖、麦芽糖或其他粉料，添加食用植物油，经熬煮加入凝胶剂，再拌以熟制花生，添加或不添加芝麻及其他果仁等辅料制成的质地软韧，略有弹性的制品。

4.4 其他类

除上述3类之外的花生糖制品。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 花生仁

应符合 GB/T 1532 的规定。

5.1.2 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

5.1.3 其他原辅料

应符合相关标准的要求。

5.2 感官

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，颜色基本均匀
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无焦苦味及其他异味
组织形态	块形基本完整，大小基本均匀
杂 质	无正常视力可见外来杂质

5.3 理化指标

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			
	酥松类	酥脆类	半软质类	其他类
水分/(g/100g)	≤ 3.0	3.0	3.5~8.5	3.5
酸价(以脂肪计)(KOH)	按 GB 19300 的规定执行			
过氧化值(以脂肪计)				

5.4 微生物指标

产品的微生物指标应符合 GB 19300 的规定。

5.5 污染物限量

产品的污染物指标应符合 GB 2762 中坚果及籽类的规定

5.6 真菌毒素限量

产品的真菌毒素指标应符合 GB 2761 中坚果及籽类的规定。

5.7 食品添加剂

产品中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.8 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.9 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法、检验规则、标签及标志、包装、运输和贮存

应符合 QB/T 1733.1 的规定。