

ICS
X 10/29

团 体 标 准

T/LYFIA 003—2019

莒南花生

Junan peanut

(公示稿)

2019 - XX - XX 发布

2019 - XX - XX 实施

临沂市食品工业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由临沂市食品工业协会提出。

本标准主要起草单位：临沂市食品工业协会、山东金胜粮油食品有限公司。

本标准主要起草人：巩大勇、孙子砚、刘学涛、丁锴、陈宁、孙钦彩、费晓伟、徐子瑛。

本标准自发布之日起有效期三年，到期复审。

莒南花生

1 范围

本标准规定了莒南花生术语和定义、保护范围、产地环境、栽培管理、质量要求、试验方法、检验规则、包装、运输与贮存。

本标准适用于临沂市莒南县行政区划的地理标志产品莒南花生。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB/T 5491 粮食 油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- DB37/T 3476 莒南花生生产技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

莒南花生

莒南多丘陵，地势高，土质多为沙砾土，土壤通透性能好，适宜花生种植。莒南花生个大粒饱，富含蛋白质，维生素E、维生素B等，品种以大花生为主。品种分为丰花1号、科花1号、豫花9331等传统品种。采用第4章规定的范围内、符合第5章要求的产地环境条件下种植的以丰花1号、科花1号、豫花9331等为代表的传统品种的大花生，具有壳薄光泽、匀称结实、个大粒饱、果仁香中带甜、松脆多汁、蛋白质含量高、品质特征的生花生果。

3.2

花生仁

花生果去掉果壳后的果实。

3.3

纯仁率

净果脱壳后的籽仁重量占试样重量的百分比。

3.4

纯质率

净仁重量占试样重量的百分数。

3.5

杂质

花生仁以外的物质，包括泥土、沙石、砖瓦块等无机物质和花生果壳、无使用价值的花生仁及其它有机物质。

4 保护范围

莒南花生地理标志保护范围见中华人民共和国农业部第1366号公告。

5 产地环境

选择地势平坦，排灌便利，土层深厚，通透性好，土壤肥力中等以上的沙壤土或棕壤土，土壤pH值为6.5至7.5，土壤有机质含量 $\geq 1.1\%$ 。并应符合NY/T 391的要求。

6 栽培管理

应符合 DB37/T 3476的要求。

7 质量要求

7.1 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项目	指标
组织形态	带壳果实大而圆润，果尖呈鸡嘴型；果壳表面麻眼明显且光滑。
色泽	花生仁皮呈粉红色或浅粉红色，果肉为象牙色。

滋味	生食入口软糯，香而不腻。
----	--------------

7.2 分等分级指标

7.2.1 花生果分等分级指标应符合表2规定，其中纯仁率为定等指标，其余为限制指标。

表2 花生果分等分级指标

等级	纯仁率，%	杂质，%	水分，%	
			秋冬	春夏
1	≥ 71.0	≤ 1.5	≤ 11.0	≤ 9.0
2	≥ 69.0			
3	≥ 67.0			
4	≥ 65.0			
5	≥ 63.0			
等外	< 63.0			

注：表中 % 均为质量百分比。

7.2.2 花生仁分等分级指标应符合表3规定，其中纯质率为定等指标，其余为限制指标。

表3 花生仁分等分级指标

等级	纯质率/%	杂质/(%)	不完善粒/%	水分(%)	
				秋冬	春夏
1	≥ 96.0	≤ 1.0	≤ 3.0	≤ 11.0	≤ 9.0
2	≥ 94.0				
3	≥ 92.0				
4	≥ 90.0				
5	≥ 88.0				
等外	< 88.0				

注：表中 % 均为质量百分比。

7.3 理化指标

花生仁理化指标应符合表4规定。

表4 理化指标

项目	指标
蛋白质, %	≥22
脂肪, %	≥40
谷氨酸, %	≥4.0
总糖（以葡萄糖计）, %	≥3.0

注：表中 % 均为质量百分比。

7.4 卫生指标

花生仁卫生指标应符合表5规定。

表5 卫生指标

项目	指标
黄曲霉毒素B ₁ , ug/kg	≤20
总砷（以As计）, mg/kg	≤0.5
铅（以Pb计）, mg/kg	≤0.5
辛硫磷, mg/kg	≤0.05

8 试验方法

8.1 感官指标

组织形态、色泽、滋味用目测、品尝等方法进行检测。

8.2 分等分级指标

8.2.1 纯仁率及纯质率

按 GB/T 5499 规定执行。

8.2.2 杂质

按 GB/T 5494 规定的方法进行。

8.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法进行。

8.2.4 不完善粒

按 GB/T 5494 规定的方法进行。

8.3 理化指标

8.3.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行。

8.3.2 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行。

8.3.3 谷氨酸

按GB 5009.124规定的方法进行。

8.3.4 总糖

按GB 5009.8规定的方法进行。

8.4 卫生指标

8.4.1 黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定的方法进行。

8.4.2 砷

按GB 5009.11规定的方法进行。

8.4.3 铅

按GB 5009.12规定的方法进行。

8.4.4 辛硫磷

按GB/T 5009.102规定的方法进行。

9 检验规则

9.1 组批：检验批为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的花生。

9.2 抽样：按 GB/T 5491 规定执行。

9.3 入厂检验项目：纯仁率、纯质率、杂质、水分、色泽、气味、不完善粒。

9.4 理化、卫生指标：每半年委托第三方检测机构检验一次。

9.5 判定规则：检验结果全部符合本标准规定质量要求的限制性指标的产品，则判定该批产品为合格。如任一项检验结果不符合本标准规定质量要求的限量性指标的产品，则判该产品为不合格。

10 包装、运输和贮存

10.1 包装

包装物应密实牢固，不应产生撒漏，不应对花生仁产生污染。塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的有关规定。

10.2 运输

进厂运输工具应该清洁，运输过程中应防止日晒、雨淋、受潮、污染。严禁与有腐蚀性、有毒、有异味的物品混装混运。

10.3 贮存

花生仁应贮存在专用原料库内，不得与有毒有害物质混存。原料库要求阴凉干燥，通风良好，垛堆应离开地面，离墙。防止仓库害虫。
