

**T**

团 体 标 准

T/ZGGJWBHSXH 1—2020

## 地理标志产品 五宝花生

Product of geographical indication—Wubao peanut

2020 - 03 - 30 发布

2020 - 04 - 01 实施

自贡市贡井区五宝花生协会 发布



## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 地理标志保护范围 .....	2
5 产品分类 .....	2
6 技术要求 .....	2
6.1 感官要求 .....	2
6.2 理化指标 .....	3
6.3 卫生指标 .....	3
6.4 微生物指标 .....	4
6.5 农药残留限量 .....	4
6.6 净含量 .....	4
7 试验方法 .....	4
7.1 感官要求 .....	4
7.1.1 组织形态、色泽、滋气味 .....	4
7.1.2 不完善粒、杂质 .....	4
7.2 理化指标 .....	5
7.2.1 纯仁率 .....	5
7.2.2 水分 .....	5
7.2.3 蛋白质 .....	5
7.2.4 脂肪 .....	5
7.2.5 总糖 .....	5
7.2.6 油酸、亚油酸 .....	5
7.2.7 食盐 .....	5
7.3 卫生指标 .....	5
7.3.1 酸价 .....	5
7.3.2 过氧化值 .....	5
7.3.3 无机砷 .....	5
7.3.4 铅 .....	5
7.3.5 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> .....	5
7.3.6 食品添加剂 .....	5
7.4 微生物指标 .....	6
7.4.1 大肠菌群 .....	6
7.4.2 霉菌、酵母 .....	6

7.4.3	沙门氏菌	6
7.4.4	志贺氏菌	6
7.4.5	金黄色葡萄球菌	6
7.5	农药残留限量	6
7.6	净含量	6
8	检验规则	6
8.1	组批	6
8.2	抽样	6
8.3	检验分类	6
8.3.1	型式检验	6
8.3.2	出厂检验	7
8.4	判定规则	7
9	标志与包装	7
9.1	标志	7
9.2	包装	7
10	运输与贮存	7
10.1	运输	7
10.2	贮存	7
10.3	保质期	7
附录 A	(规范性附录) 五宝花生的地理标志产品保护范围	8

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准技术内容根据原国家质量监督检验检疫总局令第78号《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》的规定制定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

**请注意本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。**

本标准由自贡市贡井区五宝花生协会提出并归口。

本标准主要起草单位：自贡市贡井区五宝花生协会、自贡市贡井区五宝镇农业综合服务中心、自贡市五宝宏运花生专业合作社、自贡市宝新隆农业专业合作社联合社、自贡市宏利贸易有限公司、自贡市添宝花生制品有限公司、贡井区五宝食品加工厂、自贡忠宇农产品有限公司、四川智拓企业管理服务有限公司。

本标准主要起草人：王安德、邹敏、曾光银、刘立涌、李英、胡立文、牟剑武、陈本玉、聂俊睿。  
本标准为首次发布。



# 地理标志产品 五宝花生

## 1 范围

本标准规定了地理标志产品五宝花生的术语和定义、地理标志保护范围、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志与包装、运输与贮存。

本标准适用于自贡市贡井区行政区域内的地理标志产品五宝花生及其制品。

## 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/T191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.11 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 食品中黄曲霉素B族和G族的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- 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 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5499 粮油检验 带壳油料纯仁率检验法
- GB/T 5513 粮油检验 粮食中还原糖和非还原糖测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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

DB 5103/T 14 地理标志产品 五宝花生生产技术规范  
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法  
国家知识产权局[2019]第333号 关于发布地理标志专用标志的公告

### 3 术语和定义

DB 5103/T 14 界定的和下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**色泽** colour

是指五宝花生各品种固有的综合色泽。

#### 3.2

**滋气味** taste and odour

是指五宝花生各品种固有的综合滋味、气味。

### 4 地理标志保护范围

五宝花生地理标志产品保护范围限于国家知识产权管理部门批准划定的四川省自贡市贡井区五宝镇、龙潭镇、桥头镇、艾叶镇、成佳镇、建设镇、莲花镇、长土街、筱溪街、贡井街共10个镇街现辖行政区域，详见附录A。

### 5 产品分类

五宝花生按销售形态分为花生果、花生仁、花生碎、咸脆花生果、咸脆花生仁（分去籽仁皮和保留籽仁皮两种）五种产品。

### 6 技术要求

#### 6.1 感官要求

五宝花生感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求				
	鲜果类		熟食类		
	花生果	花生仁	咸脆花生果	咸脆花生仁	花生碎

项 目	要 求				
	鲜果类		熟食类		
	花生果	花生仁	咸脆花生果	咸脆花生仁	花生碎
外观形态	果粒细长、条直、匀称，腰脐明显；果尖呈鹰嘴型；果壳表面麻眼浅光滑，果粒大小基本均匀，籽仁与果壳间有一定间隙，摇晃时有清脆响声，双仁果率 $\geq 96\%$ ，双仁百果重 $\geq 150\text{g}$	籽仁呈珍珠豆形或中间形，果皮粉红色，大小基本均匀，0.7cm网筛以上的 $\geq 85\%$ ，无0.5cm网筛以下的，果皮完好率96%，百果重 $\geq 70\text{g}$	果粒细长、条直、匀称，腰脐明显、果尖呈鹰嘴型；果壳表面麻眼浅光滑，果粒大小基本均匀，籽仁与果壳间有一定间隙，摇晃时有清脆响声，双仁果率 $\geq 96\%$ ，双仁百果重 $\geq 135\text{g}$	籽仁呈长柱形或中间形，果皮暗红色，留皮的，果皮完好率 $\geq 50\%$ ；去皮后果皮残存率 $\leq 3\%$ ，百仁重65g	切碎后的籽仁无规则，熟质程度基本一致，无明显黄色籽仁率 $\leq 15\%$
色 泽	果壳表面呈白色略带浅黄	籽仁皮粉红色或浅粉红色，果肉象牙色	果壳淡黄，脱种皮后籽仁牙黄色	籽仁牙黄色	籽仁略带浅黄色
滋气味	口感细腻，口味甘甜，无异味	口感细腻，口味甘甜，无异味	酥、香、脆、咸，略带甘甜，无异味	酥、香、脆、咸，略带甘甜，无异味	酥、香、脆、咸，略带甘甜，无异味
不完善粒 /%	无	$\leq 1.0$	无	$\leq 1.0$	无
杂 质	无肉眼可见外来杂质				

## 6.2 理化指标

五宝花生理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				
	鲜果类		熟食类		
	花生果	花生仁	咸脆花生果	咸脆花生仁	花生碎
纯仁率，%	$\geq 75.0$	—	$\geq 75.0$	—	—
水分，%	$\leq 9.0$		$\leq 4.0$		
蛋白质，%	$\geq 20.0$		$\geq 23.0$		
脂肪，%	$\geq 45.0$		$\geq 45.0$		
总糖，%	$\geq 6.0$		$\geq 6.0$		
油酸（以总脂肪酸计），%	$\geq 47.0$		$\geq 48.0$		

项 目	指 标				
	鲜果类		熟食类		
	花生果	花生仁	咸脆花生果	咸脆花生仁	花生碎
亚油酸（以总脂肪酸计），%	≥25.0		≥24.0		
食盐（以氯化钠计），%	—		≤1.5	≤2.5	—

### 6.3 卫生指标

五宝花生卫生指标应符合表 3 的规定。

表3 卫生指标

项 目	指 标				
	鲜果类		熟食类		
	花生果	花生仁	咸脆花生果	咸脆花生仁	花生碎
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤3.0				
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.5				
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤0.2				
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.2				
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤20.0				
食品添加剂	名称和最大使用量符合 GB 2760 的规定				

### 6.4 微生物指标

五宝花生微生物指标应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项 目	指 标				
	鲜果类		熟食类		
	花生果	花生仁	咸脆花生果	咸脆花生仁	花生碎
大肠菌群，MPN/g	≤0.3				
霉菌，cfu/g	≤25.0				
酵母，cfu/g	≤25.0				
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出				

### 6.5 农药残留限量

五宝花生农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 6.6 净含量

五宝花生净含量应符合国家质量监督检验检疫总局《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求

#### 7.1.1 组织形态、色泽、滋气味

用衡器称取适量样品放入洁净的白瓷盘中,在充足的自然光下观察其色泽、外观形态,并嗅其气味、尝其滋味。

#### 7.1.2 不完善粒、杂质

按 GB/T 5494 的规定执行。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 纯仁率

按 GB/T 5499 的规定执行。

#### 7.2.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

#### 7.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定执行。

#### 7.2.4 脂肪

按 GB 5009.6 的规定执行。

#### 7.2.5 总糖

按 GB/T 5513 的规定执行。

#### 7.2.6 油酸、亚油酸

按 GB 5009.168 的规定执行。

#### 7.2.7 食盐

按 GB 5009.44 的规定执行。

### 7.3 卫生指标

#### 7.3.1 酸价

按 GB 5009.229 的规定执行。

#### 7.3.2 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定执行。

### 7.3.3 无机砷

按 GB 5009.11 的规定执行。

### 7.3.4 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

### 7.3.5 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 的规定执行。

### 7.3.6 食品添加剂

按 GB 2760 的规定执行。

## 7.4 微生物指标

### 7.4.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 中平板计数法的规定执行。

### 7.4.2 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 的规定执行。

### 7.4.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定执行。

### 7.4.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 的规定执行。

### 7.4.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中平板计数法的规定执行。

## 7.5 农药残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

## 7.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

8.1.1 花生果（仁），以同一产地、同一播种期的同一品种的花生，经包装完好的产品为一个检验批次。

8.1.2 咸脆花生（仁），以相同原料、相同配方、相同工艺、同班生产的同一品种的产品为一批。

8.1.3 花生碎，同咸脆花生仁的工艺基本相同，没有任何配方，经过切碎后，同班生产的产品为一批。

## 8.2 抽样

以随机取样法在成品堆中抽样品。每批抽样数量少于1kg（不少于10个包装）。

## 8.3 检验分类

产品检验分为型式检验和出厂检验。

### 8.3.1 型式检验

正常生产时应一年进行一次型式检验，检验项目为本标准第6章规定的全部项目，当有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 每年果实成熟时；
- b) 加工的原料、工艺、配方有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品投产鉴定前；
- d) 产品停产6个月以上再生产时；
- e) 国家质量监督部门提出检验要求时。

### 8.3.2 出厂检验

每批次产品须经企业质量检验部门检验合格，并出具质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、纯仁率、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

## 8.4 判定规则

8.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该产品为合格品。

8.4.2 检验结果中，如有任一项微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标如有任一项不合格，可加倍抽样复验，如仍不合格，则判该批产品不合格。

## 9 标志与包装

### 9.1 标志

9.1.1 销售预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，“怕雨”等包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 地理标志产品专用标志应符合国家知识产权局《关于发布地理标志专用标志的公告》的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合 GB4806.1、GB4806.7 标准要求，其材质应稳定、无毒无害、不易污染，不影响产品品质。

9.2.2 预包装食品应封口严密，包装牢固，不产生撒漏。

## 10 运输与贮存

### 10.1 运输

10.1.1 运输工具应保证清洁、卫生、干燥，无其他污染物。

10.1.2 运输过程中应具有防雨、防潮设施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

10.1.3 产品装卸时应轻拿、轻放。

## 10.2 贮存

10.2.1 产品应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风的库房中，仓库周围应无异味。

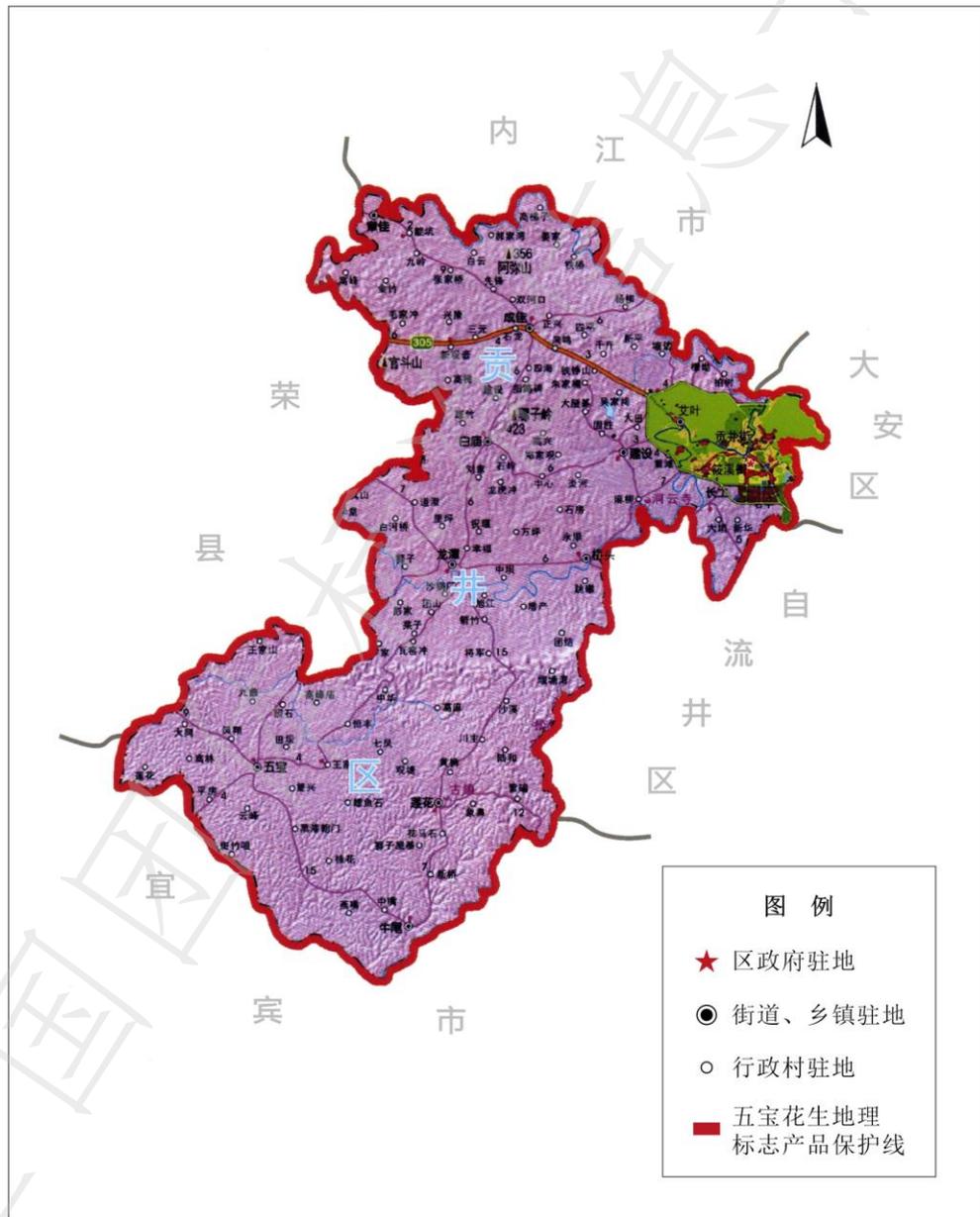
10.2.2 贮存时，不得与有毒、有害、腐蚀性物质及其他污物混装、混运及混贮。

## 10.3 保质期

产品保质期为 10 个月。

附录 A  
(规范性附录)  
五宝花生的地理标志产品保护范围

五宝花生的地理标志产品保护范围见图 A.1。



图A.1 五宝花生的地理标志产品保护范围