

ICS 67.060  
CCS B 23

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 24—2023

## “吉致吉品”四粒红花生

“Jizhijipin”- silihong peanut

2023-11-18 发布

2023-11-28 实施

吉林省品牌建设促进会 发布

## 前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省产品质量监督检验院、扶余市市场监督管理局、吉林省增盛永食品有限公司、吉林可富可食品有限公司、扶余市源丰食品有限公司、吉林省福谷商贸有限责任公司、扶余市国义农产品购销有限公司。

本文件主要起草人：周兰影、张旭、南劲松、安思雨、韩琼、李洪广、王佳旭、王洪力、李瑶、张丽、姜卓君、任明月、郑宏儒、李阳、黄少锋、田密、李淑范、秦宇婷、金楠、杨忠、张涛、杨雪、项玥、包懿、顾风云。

## 引　　言

吉林省位于东北地区中部，是国家重要粮食主产区和商品粮基地。四粒红花生是吉林省特产，中国国家地理标志产品。四粒红花生为小粒型高蛋白花生，具有果仁鲜艳、粒度均匀、口感香醇、营养丰富等优质特点，与国内其他地区生产的花生相比具有明显优势。2022年吉林省扶余市入选“吉林省粮食生产十佳县名单”，是全国四粒红花生市场贸易集散地和重要出口基地。

“吉致吉品”四粒红花生团体标准是吉林农产品高端区域品牌“吉致吉品”标准体系的重要组成部分，也是“吉致吉品”品牌高质量绿色发展的基础和标志，更是“吉致吉品”四粒红花生产品认证的依据，通过认证后，企业可以在产品包装上使用“吉致吉品”品牌标识，推动更多的人认识和了解吉林省的优质农产品，树立“吉致吉品”农产品高品质形象。

# “吉致吉品” 四粒红花生

## 1 范围

本文件规定了“吉致吉品”四粒红花生的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。本文件适用于“吉致吉品”四粒红花生的生产经营活动。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191 包装储运图示标志
- GB/T 1532 花生
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.22 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 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- 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 粮油检验 带壳油料纯仁率检验法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB 22725 粮油检验 粮食、油料纯粮（质）率检验
- 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
- DB22/T 1192 地理标志产品 扶余四粒红
- 国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

GB/T 1532 和 DB22/T 1192 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**四粒红花生 silihong peanut**

产自吉林省区域内，荚果3室以上，果喙不突出，果仁种皮呈红色系的小粒花生。

### 3.2

**“吉致吉品” 四粒红花生 “Jizhipin” -silihong peanut**

符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌第三方评价认证，获得“吉致吉品”标志的四粒红花生。

## 4 技术要求

### 4.1 分类

按商品性状可分为花生果和花生仁。

#### 4.2 感官指标

应符合表 1 要求。

表1 感官指标

项目	花生果	花生仁	检验方法
形态	串珠形；果壳坚实，外有纵脉，其间有许多小维管束相通，脉络平滑；荚果果喙短小、果腰不明显；单个荚果3室以上，每室1颗果仁。	粒形多见三角形、圆柱型；籽粒圆润饱满；果皮光滑。	取10g~20g粒样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察，用目测法观察其形态。  GB/T 5492
色泽	白色或浅黄色，略带暗青，均匀一致。	种皮呈红色、棕红色或深红色，颜色均匀，有光泽；子叶呈白色或乳白色。	
口感	—	油而不腻，脆而不硬，润而不粘，香味纯正，余味持久。	

#### 4.3 理化指标

4.3.1 花生果理化指标应符合表 2 要求。

表2 花生果理化指标

项目	花生果	检验方法
纯仁率, % $\geq$	71.0	GB/T 5499
水分, % $\leq$	9.00	GB 5009.3
杂质, % $\leq$	1.0	GB/T 5494

4.3.2 花生仁理化指标应符合表 3 要求。

表3 花生仁理化指标

项目	花生仁	检验方法
纯质率, % $\geq$	96.0	GB 22725
水分, % $\leq$	8.00	GB 5009.3
杂质, % $\leq$	0.5	GB/T 5494
不完善粒, % $\leq$	8.0	
霉变粒, %	不得检出	GB 19641
蛋白质, % $\geq$	26(换算系数5.46)	GB 5009.5
脂肪, % $\geq$	42	GB 5009.6
铁, mg/kg $\geq$	24	GB 5009.90

#### 4.4 食品安全指标

4.4.1 卫生指标应符合 GB 2715 的规定。

4.4.2 真菌毒素指标应符合表 4 要求。

4.4.3 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.4 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

表4 真菌毒素指标

项目	花生果	花生仁	检验方法
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB 5009.22	

#### 4.5 净含量

净含量的要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，并按照 JJF 1070 的规定检验。

## 5 检验规则

### 5.1 组批、扦样

#### 5.1.1 组批

同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同存储单元的产品为一检验批。

#### 5.1.2 扦样

按 GB/T 5491 的规定执行。

### 5.2 检验分类

#### 5.2.1 交收检验

应进行感官、水分、杂质及不完善粒项目的检验。

#### 5.2.2 型式检验

##### 5.2.2.1 应每年进行 1 次检验。

5.2.2.2 检验项目应包括感官指标、理化指标、净含量。

### 5.3 判定规则

检验结果不符合要求时，应从同一批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，复检结果仍出现不合格项时，判该批为不合格批。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

#### 6.1.1 包装贮运图示标志。

6.1.2 应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应采用新的、干净、无污染的，符合食品包装卫生要求。

6.2.2 包装容器应封口严密，不得破损、泄露。

6.2.3 包装物应密实牢固，不应产生撒漏，不应对花生造成污染。

### 6.3 运输

6.3.1 不应与有毒有害、有腐蚀性、易挥发、易发霉、有异味、发潮的货物混装运输。

6.3.2 运输途中应轻装、轻卸、防雨、防晒、防止挤压，保持包装完整。

### 6.4 贮存

6.4.1 库房应清洁、干燥、通风、无虫害及鼠害。严防日晒、雨淋及有害物质的危害。远离火源、热源。

6.4.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品存放。存放应堆放整齐，防止挤压，应有足够的散热间距。

6.4.3 垛堆应离开地面、墙壁 20 cm 以上。