

ICS 67.060  
分类号: X 10  
备案号: 52168-2015



# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1733.4—2014  
代替 QB/T 1733.4—1993

## 花生酱

Peanut butter

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4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 1733.4—1993《花生酱》的修订，与QB/T 1733.4—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；
- 产品分类中增加了“复合型花生酱”；
- 修改了感官要求；
- 修改了稳定型花生酱的灰分指标，取消了稳定型花生酱的细度要求；
- 修改了微生物指标；
- 修改了污染物、真菌毒素的要求；
- 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：中国焙烤食品糖制品工业协会、中国食品发酵工业研究院、中国食品有限公司、青岛食品股份有限公司、旺旺集团、烟台欣和味达美食品有限公司、青岛嘉里花生油有限公司、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、北京御食园食品股份有限公司。

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

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 1733.4—1993。

# 花生酱

## 1 范围

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

本部分适用于花生酱。

## 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

**花生酱** **peanut butter**

以花生仁为主要原料，经筛选、焙炒、脱红衣、分选、研磨等工序，添加或不添加辅料制成的产品。

## 4 分类

### 4.1 纯花生酱

不加入任何其他添加物的花生酱。

### 4.2 稳定型花生酱

加入稳定剂等食品添加剂，添加或不添加其他原辅料生产的花生酱。

### 4.3 复合型花生酱

以纯花生酱（纯花生酱的含量不低于终产品总量的 50%）为主要原料，加入其他酱料（如：巧克力、芝麻酱等）混合而成的花生酱。

## 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 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 的要求。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求             |                   |               |
|-------|-----------------|-------------------|---------------|
|       | 纯花生酱            | 稳定型花生酱            | 复合型花生酱        |
| 色 泽   | 酱体呈金黄色至褐黄色      | 具有该产品应有的色泽        | 具有该产品应有的色泽    |
| 滋味、气味 | 具有浓郁的花生香味,无其他异味 | 具有花生香味,无其他异味      | 具有该产品应有的滋味、气味 |
| 组织形态  | 浓稠状酱体,可有油脂析出    | 不流动的软膏状酱体,无明显油脂析出 | 具有该产品应有的组织形态  |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来异物     |                   |               |

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    |        |        |
|--------------------------|--------|--------|--------|
|                          | 纯花生酱   | 稳定型花生酱 | 复合型花生酱 |
| 蛋白质/ (g/100g)            | ≥ 25.0 | 22.0   | 12.5   |
| 水分/ (g/100g)             | ≤1.5   | ≤2.0   | —      |
| 灰分/ (g/100g)             | ≤3.0   | ≤3.5   | —      |
| 脂肪/ (g/100g)             | ≥ 40.0 | —      | ≥ 30.0 |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) | ≤ 3.0  | 3.0    | —      |
| 过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)   | ≤ 0.25 | 0.25   | —      |
| 细度/ (g/100g)             | ≥98    | —      | —      |

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。

中 华 人 民 共 和 国  
轻 工 行 业 标 准  
花 生 酱

QB/T 1733.4—2015

\*

中国轻工业出版社出版发行

地址：北京东长安街6号

邮政编码：100740

发行电话：(010)65241695

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：[club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

轻工业标准化编辑出版委员会编辑

地址：北京西城区下斜街29号

邮政编码：100053

电话：(010)68049923/24/25

\*

版权所有 侵权必究

书号：155019·4647

印数：1—200册 定价：16.00元