

# 《熟制与生干花生》编制说明 (征求意见稿)

## 一、工作简况

### (一) 任务来源

本项目是根据工业和信息化部 2022 年 5 月批准下达的《2022 年第一批行业标准制修订和英文版项目计划》(工信厅科函〔2022〕94 号)，计划编号 2022-0299T-QB，项目名称《熟制与生干花生》进行制定，主要起草单位为……。计划应完成时间 2023 年 11 月。

### (二) 起草过程简述

#### 1. 起草(草案、论证)阶段

2022 年 6 月 15 日，中食坚炒委〔2022〕4 号关于组建《熟制与生干扁桃(巴旦木)核和仁》等九项全国行业标准修订起草小组的通知，确定了《熟制与生干花生》行业标准起草组名单，主要起草单位为：……。

2022 年 6 月 24 日，中国食品工业协会坚果炒货专业委员会组织召开了《熟制与生干扁桃(巴旦木)核和仁》等九项行业标准修订起草小组第一次全体会议，会议形式为腾讯线上会议。中国食品工业协会坚果炒货专业委员会领导、坚果炒货行业 41 家企业指派专业技术人员参加了此次会议，会议主要确定了标准修订时间进度、修订思路和起草组职责分工等内容。

确定标准修订时间表如下：

- (1) 2022 年 6 月，成立修订起草小组，明确分工；
- (2) 2022 年 9 月，召开标准起草小组成员全体工作会议；
- (3) 2022 年 11 月底前，各起草组递交标准修订初稿，并召开标准讨论会议，对初稿提出修改意见，由执笔单位根据提出的意见，修改形成标准“讨论稿”；
- (4) 2023 年 1 月底前，将“讨论稿”在行业企业间征求意见并整理修改为“征求意见稿”；
- (5) 2023 年 2 月中旬至 3 月中旬，将“征求意见稿”向全行业、全社会广泛征求意见；
- (6) 2023 年 3-5 月下旬，召开第二次标准修订小组全体会议，对“征求意见稿”征得的意见进行分类、汇总、取舍，由执笔单位形成“送审稿”，同时编写“编制说明”、“征求意见汇总表”；
- (7) 2023 年 7-8 月，召开标准送审稿的专家审定会；
- (8) 2023 年 9 月，根据专家审定会对送审稿提出的意见进行修订，完善各类资料，形成“报批稿”，同时编写“编制说明”、“征求意见汇总表”；
- (9) 2023 年 10 月，召开报批稿的专家审定会，并根据专家对报批稿提出的意见，再次进行修改；
- (10) 2023 年 11 月，将“报批稿”、“编制说明”、“征求意见汇总表”，上报全国食品工业标准化技术委员会。

2022年8月5日，形成标准初稿，并以腾讯会议的形式召开了《熟制与生干花生》行标修订起草小组初稿讨论会议。中国食品工业协会坚果炒货委员会领导、标准起草组13家起草单位共计16位专业人员参加了此次讨论会，会议由标准执笔单位中粮山萃花生制品（威海）有限公司负责汇报了标准的起草内容、指标值设立情况。会上经过充分讨论，建议增加生干花生果（小粒）的质量等级分类和相关质量指标要求，补充熟制花生的质量指标要求，同时要求各起草单位提供标准文本中质量指标检测数据，会后由执笔单位根据起草组各单位提供的意见和质量指标数据统计分析结果，修改完善标准文本，形成标准讨论稿，并将讨论稿电子版提交中国食品工业协会坚果炒货委员会，等待召开标准讨论会。

2022年9月21日，标准讨论稿讨论会议。因新冠疫情影响，原定于2021年9月17日召开的标准讨论会延期至9月21日，并以腾讯会议的形式召开，中国食品工业协会坚果炒货专业委员会科技部张淑芳女士主持会议，中国食品工业协会坚果炒货委员会翁洋洋女士参加了会议并对标准起草工作进行了重要指导。标准起草组13家起草单位及行业内16家企业代表共计31位专业人员参加了此次讨论会，会议由标准执笔单位中粮山萃花生制品（威海）有限公司负责汇报了标准的起草内容、指标值设立情况，会上经过充分讨论，建议增加大粒花生和小粒花生分类、以附录的形式增加花生规格名称，会后由执笔单位根据起草组各单位提供的意见再次修改完善标准文本，在起草组中再次审核确认并形成征求意见稿，同步编写标准编制说明，于2022年10月25日前提交协会。

2022年11月3日，原定于成都召开的《熟制与生干花生》标准征求意见稿沟通会议改为线上腾讯会议，会议由中国食品工业协会坚果炒货专业委员会翁洋洋女士主持会议，标准起草组13家起草单位及行业内25家企业代表共计39位专业人员参加了此次讨论会，会议由标准执笔单位中粮山萃花生制品（威海）有限公司负责逐条宣读标准文本内容，并就具体的指标值内容进行解说和沟通，经过充分讨论后，达成以下修改内容：

（1）修改了根据花生类型的分类，改大粒普通型（弗吉尼亚型）为大粒普通型（大粒），改小粒珍珠豆型（西班牙型）为小粒珍珠豆型（小粒）。

（2）规范水分指标值有效数字标注，与GB/T 22165-2022保持一致。

（3）规范修改了检验方法中虫蚀粒、霉变粒和坏仁粒检验方法描述。

2022年12月9日，中国食品工业协会坚果炒货专业委员会组织标准执笔单位标准起草人召开腾讯会议，会议沟通传达了11月24日召开的《熟制与生干核桃和仁》等五项标准专家评审会意见，并参照《熟制与生干核桃和仁》标准的专家修改建议，修改本标准的如下事项：

（1）删除专利描述内容；

（2）规范范围、引用文件、术语、感官要求内容；

（3）生产加工过程建议增加GB/T 29647规范性；引用文件增加GB/T 29647《坚果与籽类炒货食品良好生产规范》；

（4）规范质量指标试验方法中公式表述形式和单位，完善水分检测内容，明确带壳产品是否带壳检测水分；

(5) 调整检验规则中的条款顺序，将检验组批和抽样放在 7.1 条款；

(6) 修改复检为复验，并规范复验条款描述为：“检验项目中微生物指标，可通过对检验过程记录的复核进行复验；其他项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复验，复验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品合格；复验结果中如仍有项目不符合本文件，则判定该批产品不合格”；

(7) 增加保质期的定性描述为：“在符合本文件规定的贮存条件下，保质期内的产品应符合本文件的要求”。

### **(三) 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作等**

本标准由...共同起草。

## **二、标准编制原则和主要内容**

### **(一) 编制原则**

#### **1. 标准文本结构制定原则**

本标准按 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》和 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第10部分：产品标准》的要求编写。

#### **2. 指标项目和指标要求设定原则**

依据 GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB/T 22165-2022《坚果与籽类食品质量通则》、NY/T 1893-2010《加工用花生等级规格》等标准，并根据行业内企业提供的产品质量等级指标值对标准进行修订。

#### **3. 参考国内标准**

GB/T 191 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
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  
GB/T 22165 坚果与籽类食品质量通则  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 29647 坚果与籽类炒货食品良好生产规范  
QB/T 坚果与籽类食品 术语  
QB/T 坚果与籽类食品 分类  
NY/T 1893 加工用花生等级规格  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### **(二) 主要内容**

#### **1. 标准修订的主要内容说明**

(1) 更改了标准代号：标准从商务部行标转为轻工行标，标准代号由 SB/T 改为 QB/T。

(2) 更改了标准名称：增加了生干花生的标准要求，标准名称由《熟制花生（仁）》更改为《熟制与生干花生》。

(3) 删除了目次。

(4) 更改了适用范围：增加了生干花生范围。

(5) 更改了术语和定义，具体更改内容如下。

➤ 将术语和定义中的“花生仁”删除。

➤ 将术语和定义中的“熟制花生”、“熟制花生仁”更改为“熟制花生”。

➤ 增加了“生干花生”、“粒数”、“幅度或均匀度”、“单果”、“坏仁粒”的术语和定义。

➤ 参照 GB 19300 标准，规范了“霉变粒”的定义。

➤ 参照 SB/T 10614 标准，规范了“生芽粒”的定义。

(6) 参照 GB/T 22165-2022 标准，规范了产品分类，增加了根据花生类型分为大粒普通型（大粒）、小粒珍珠豆型（小粒）。

(7) 参照 GB/T 22165-2022 标准，规范了原辅料要求描述。

(8) 参照 GB/T 22165-2022 标准，规范了感官要求描述。

(9) 参照 GB/T 22165-2022 标准，规范了感官检验方法描述。

(10) 增加了质量指标分级要求：为了响应国家高质量标准发展规划要求，提升行业标准质量，推动行业产品高质量发展，新增了质量等级要求，具体指标设定依据如下：

➤ 根据花生行业内产品质量数据收集统计结果，参照 NY/T 1893-2010《加工用花生等级规格》标准，将生干花生果按照粒数、幅度（均匀度）或单果率设立质量等级指标，分为一、二、三等级；生干花生仁按照粒数、幅度（均匀度）设立质量等级指标，分为一、二、三、四、五等级。

➤ 花生行业内，熟制花生一般是由不同分级规格的生干花生加工生产的，且加工后的花生产品物理形态会发生改变，例如：水分失重、破瓣、切碎等，所以熟制花生不设立规格等级分类。

➤ 参照 GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB/T 22165-2022《坚果与籽类食品质量通则》中质量指标要求，将虫蚀粒、霉变粒、坏仁粒、生芽粒仅作为熟制与生干花生的质量指标，并将标准中规定的数值作为指标限量要求。

(11) 水分指标要求参照 GB/T 22165-2022 要求，烘炒和油炸类水分由 8 改为 5，其他类中增加生干类水分限量为 12。

(12) 试验方法中增加了质量指标的检验方法。完善水分检测内容，带壳产品要去壳检测水分。

(13) 调整检验规则中的条款顺序，将检验组批和抽样放在 7.1 条款；检验规则中检验组批增加了同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验；增加了过氧化值检测时，样品制备过程中应避免强光，并尽可能避免带入空气。

(14) 出厂检验项目增加了质量指标检验要求。

(15) 修改复检为复验，并规范复验条款描述为：“检验项目中微生物指标，可通过对检验过程记录的复核进行复验；其他项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复验，复验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品合格；复验结果中如仍有项目不符合本文件，则判定该批产品不合格”。

(16) 更改了标签、标志、包装、运输、贮存要求，增加了食品标签标注质量等级要求；增加保质期的定性描述为：“在符合本文件规定的贮存条件下，保质期内的产品应符合本文件的要求”。

(17) 新增了附录 A 生干花生规格。

### 三、主要试验（或验证）情况

本标准的质量指标制定时开展了相关试验，共收集到标准起草单位提供的 283 组质量指标的检测数据，并对收集数据开展了统计分析。

### 四、标准知识产权说明

本标准不涉及知识产权问题。

### 五、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》已于 2015 年 5 月 24 日实施，涵盖了生干、熟制坚果与籽类食品，扩大了标准的适用范围。本次 9 项行标中除豆类外，其他产品均增加生干类指标要求，同时为了与 GB 19300-2014 协调一致，应对 SB/T 10614-2011《熟制花生（仁）》等标准进行相应修订，增加生干类产品质量与安全指标要求。

坚果炒货行业产品标准建立后已运行十年以上，在标准执行过程中，行业内企业已积累了大量的数据，有条件制定高质量的产品标准。与正在修订报批中的 3 项产品标准（《熟制与生干葵花籽》等）保持一致，增加产品质量等级要求，已完成征求意见的 3 项产品标准报批稿上均规定了不同质量等级产品的质量指标要求，在征求意见时得到了行业内企业一致赞同和社会各界的广泛认可。

综上，SB/T 10614-2011《熟制花生（仁）》标准已不适宜行业的发展，为了确保花生行业健康有序发展，该标准应进行修订。修订后的标准，有助更加完善标准的内容和行业的适用性，有助规范、指导国内花生企业规范用语，为国家监管部门提供判定依据，因此具有较广泛的适宜性和可执行性。

### 六、与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准水平为国内领先水平。

### 七、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

属于坚果与籽类食品标准体系中坚果与籽类食品 产品标准。现行标准体系框架见下图。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准、国家强制性标准协调一致。

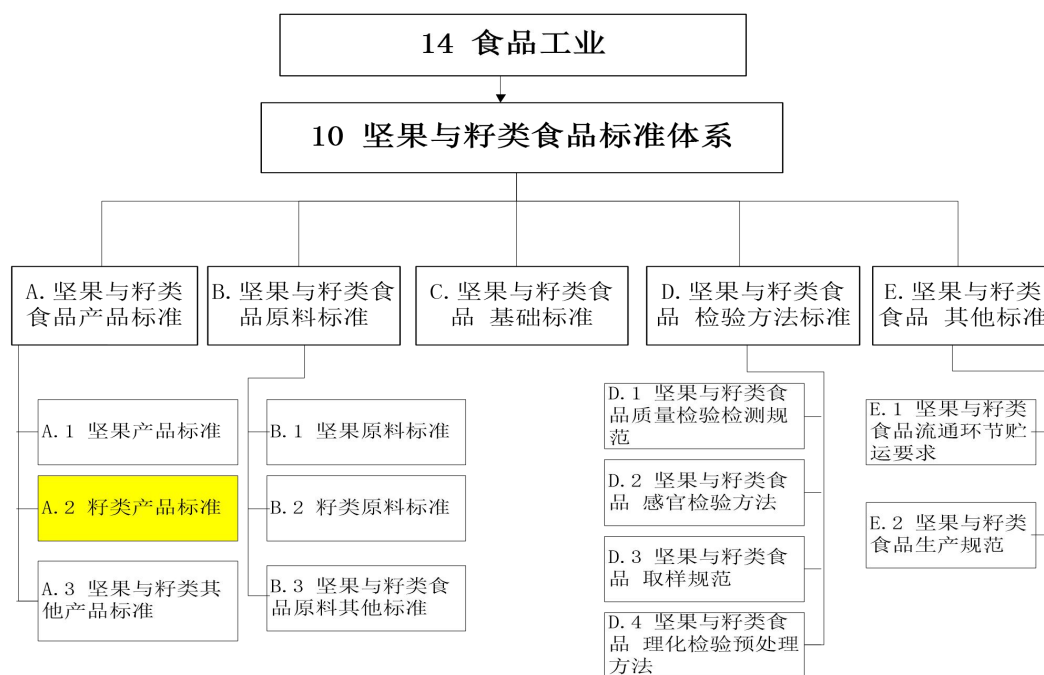


图 1 坚果与籽类食品行业标准体系框架

## 八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

## 九、标准性质的建议说明

本标准可以作为推荐性行业标准。

## 十、贯彻标准要求和措施建议

建议本标准批准发布 12 个月后实施。

## 十一、废止现行相关标准的建议

SB/T 10614-2011《熟制花生（仁）》。

## 十二、其他应予说明的事项

无。