**DB211221**

铁岭市市场监督管理局 发布

2025-XX-XX实施

2025-XX-XX发布

昌图花生初级加工技术规范

（报批稿）

DB 2112/T XXXX—2025

**铁岭市地方标准**

ICS 65.020.20

CCS B 05

#### 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。

本文件由辽宁省铁岭市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：辽宁绿丰花生玉米研究所、沈阳农业大学、昌图县现代农业发展服务中心、昌图弘丞食用油加工有限公司、辽宁省德皓农产品有限公司、昌图县花生产业协会、铁岭市检验检测认证服务中心、铁岭市现代农业服务中心、铁岭市食品检验检测中心。

本文件主要起草人：曹敏建、王晓光、杨立冬、刘辉、谢宏、张振子、段贺、李志伟、孙景辉、马萍、王泽、李莉、张鑫。

本文件发布并实施后，欢迎任何单位和个人就相关问题、意见或建议，通过电话、信函等方式进行反馈。我们将及时响应并认真处理，依据实际情况依法开展评估及复审工作。

归口管理部门通讯地址：铁岭市农业农村局（铁岭市凡河新区金沙江路），联系电话：024-78833647。

起草单位通讯地址及联系方式：辽宁绿丰花生玉米研究所（昌图县古榆树镇），联系电话：13134207681；沈阳农业大学（沈阳市沈河区东陵路），联系电话：13019380509；昌图县花生产业协会（昌图县古榆树镇），联系电话：13066754782；昌图县现代农业发展服务中心（昌图县政府路26号），联系电话：13464109166；辽宁省德皓农产品有限公司（昌图县古榆树镇），联系电话：15898077888。

昌图花生初级加工技术规范

**1范围**

本文件规定了昌图花生初级加工质量要求、加工场地和设备、初级加工技术、贮存与运输、质量管理要求。

本文件适用于昌图县花生仁初级加工生产。

**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 1532 花生

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

**3术语和定义**

本文件无没有需要界定的术语和定义。

**4质量标准**

花生仁质量应符合GB/T 1532的规定。

**5场地和设备**

场地应位于交通便利、花生产区、原料供应充足、市场需求旺盛的地区，厂房面积根据生产规模和需求合理规划，设施完善，厂房内应具备花生脱壳机、筛选机、色选机等必要的加工设备、储存设施以及卫生和安全设施。

**6初级加工技术**

**6.1荚果脱壳**

**6.1.1脱壳**

用花生脱壳机脱壳，使壳仁分离，脱壳时花生仁适宜含水量在12 %左右，脱壳后破瓣率＜5 %。

**6.1.2去除大杂质**

在脱壳过程中，同步采用鼓风方式清除花生壳、秸秆及花生仁中的尘土等杂质，并在脱壳机的出料口安装强力磁铁，有效去除混杂的铁金属。

**6.1.3包装贮藏**

将脱壳后的花生仁装入清洁卫生、透气性好、结实、质量符合要求的编织袋中，封口后码垛，每袋净重40 kg～50 kg。水分降至9 %以下入库贮藏或直接进行筛选。

**6.2花生仁筛选**

**6.2.1除尘去杂质**

利用机械设备，进一步清除混杂在花生仁中的果壳、秸秆、土块、石子及铁钉等较大杂质。

**6.2.2粒径分级**

采用筛选机进行粒径分级，按照国际标准，每28.35 g（盎司）60/80粒为小粒，40/60粒为中粒，30/40粒为大粒，20/30粒为特大粒。根据市场需求，可以进一步细分产品规格，如小粒范围为60/70、70/80，中粒涵盖40/45、55/60，大粒则为30/35、35/40，特大粒则为20/25、25/30等。注：60/80为每28.35 g 有60粒-80粒。

**6.2.3色选**

完成分级后，使用色选机进行精确筛选，有效剔除霉变粒、破碎粒、冻伤粒及锈斑粒等不符合品质要求的杂质。

**6.2.4去除小杂质**

色选完成后，利用X光机进行最终杂质排查，确保彻底清除微小石块、铁丝、毛发等潜在有害杂质。产品符合GB 14881 要求的卫生规范。

**6.2.5定量装袋**

以上环节完成后，采用电子定量流水线进行定量包装，码垛。包装过程中防止不清洁的操作和外包装污染。包装袋大小一致、结实牢固、粘封紧密、干燥透气、无虫蛀、无霉变，袋内部无尖突物。每袋重量根据市场要求而定。

**7标签标识**

各工序要详细记录原料批次号，成品包装上加贴批次标签，标签上注明批次编号、产品名称与生产日期等。成品包装上的批次标签与原料批次编号相对应。

**8贮存与运输**

**8.1 贮存**

将加工好的产品存放库内，入库前再次检测水分，确认含水量低于9 %。储库保持卫生、干燥通风，不得使用熏蒸药剂，夏季来临前，要及时移入冷库保存。

**8.2 运输**

出库入库时有专门人员负责监装货物，做好发货数量、批次等记录。制定并实施一套严格的运输发货管理程序，以防止产品出厂后被掺假、换货或遭受其他可能危害产品安全的因素，从而确保产品从出厂到送达客户手中的全程安全。

**9质量管理**

**9.1 出库检测**

出库前做好质量检测，出具质量检测报告，检测方应为有质检的检测机构。检验项目为色泽、气味、水分、铅、镉、黄曲霉毒素B1。色泽和气味正常，水分含量≤9 %，铅（Pb）≤0.2 mg/kg、镉≤0.2 mg/kg、黄曲霉毒素B1不得检出，质量高于国家标准。

**9.2卫生管理**

加工机械内不得残留花生仁、花生碎瓣等，杜绝霉变、虫污，储存和运输过程防止霉变、污染，出售的花生应符合GB 31621规定。

**9.3建立档案**

生产的每个环节要建立各种质量管理的记录档案，档案保留二年以上。

**9.4人员管理**

生产人员健康与卫生条件符合《中华人民共和国食品安全法》标准，生产、管理人员具有相应的资格，并参加培训。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_