

ICS 67.200.20
CCS B 33

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1067—2025

代替 NY/T 1067—2006

食用花生

Peanuts for food

2025-01-09 发布

中华人民共和国农业农村部 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。

本文件代替 NY/T 1067—2006《食用花生》，与 NY/T 1067—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了范围(见第 1 章,2006 版的第 1 章)
- b) 更改了部分术语和定义(见第 3 章,2006 版的第 3 章)；
- c) 更改了产品分类(见第 4 章,2006 版的 4.1)；
- d) 删除了品种、限度(见 2006 版的表 1、表 2)；
- e) 增加了霉变粒的限量要求(见 5.1 的表 1)；
- f) 更改了纯质率、纯仁率和杂质限量要求(见 5.1 的表 1,2006 版的表 1、表 2)；
- g) 更改了花生籽仁水分的限量要求(见 5.2 的表 2、2006 版的表 3)；
- h) 增加了过氧化值、酸价的要求(见 5.2 的表 2)；
- i) 更改卫生指标为污染物限量和真菌毒素限量(见 5.3、5.4,2006 版的表 4)；
- j) 增加了农药残留的要求、微生物限量的要求(见 5.5、5.6)；
- k) 更改了检验方法(见第 6 章,2006 版的第 6 章)；
- l) 更改了检验规则(见第 7 章,2006 版的第 7 章)；
- m) 更改了标签标识及包装、储存与运输(见第 8 章、第 9 章,2006 版的第 8 章、第 9 章)。

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。

本文件由农业农村部种植业管理司提出并归口。

本文件起草单位：山东省农业科学院、农业农村部食品质量监督检验测试中心(济南)、济南市农业技术推广服务中心、山东玉皇粮油食品有限公司、山东省标准化研究院、潍坊海润华辰检测技术有限公司、山东省花生研究所、中国农业科学院油料作物研究所、金胜粮油集团有限公司、山东山歌食品科技股份有限公司、山东鲁花集团有限公司、山东农科植物表型组学研究院、青岛谱尼测试技术有限公司、郑州商品交易所。

本文件主要起草人：万书波、赵领军、张正、张永琥、李新国、李倩、赵善仓、孙洪帅、张建成、沈小刚、李国卫、董燕婕、张佳蕾、蔡达、王明清、王磊、郭峰、张初曙、张良晓、宋立里、谢梅木、段银琴、闫涛、徐薇、刘易昂、荣相栋、陆秀相、尹世亭。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006 年首次发布为 NY/T 1067—2006；

——本次为第一次修订。



食 用 花 生

1 范围

本文件规定了食用花生的分类,质量要求,检验方法,检验规则,标签标识,包装,储存和运输要求。
本文件适用于食用花生荚果(籽仁)的收购、储存、运输、加工和销售。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.3—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.3—2016 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 5009.227 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 5490 粮食检验 一般规则
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/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
GB/T 17109 粮食销售包装
GB 19300—2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
GB/T 22725 粮食检验 粮食、油料纯粮(质)率检验
GB/T 24904 粮食包装 麻袋
GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 2390 花生干燥与贮藏技术规程

3 术语和定义

GB/T 1532、GB/T 19300 和 GB/T 26631 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用花生 **peanuts for food**

供直接食用或食品加工用的花生。

3.2

不完善荚果 **unsound shell**

未成熟、破碎、虫蚀、损伤和发芽等的荚果。

4 分类

按花生籽仁大小分为大粒、中粒、小粒花生。大粒花生,百仁重 >80 g;中粒花生,百仁重 50 g~80 g;小粒花生,百仁重 <50 g。

5 质量要求

5.1 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 食用花生感官指标

序号	项目	指标	
		食用花生籽仁	食用花生荚果
1	形态	匀整,洁净,饱满	
2	色泽	正常,种皮、子叶不变色	正常,荚果壳不变色
3	气味	无异味	
4	杂质,%	≤ 0.5	≤ 1.5
5	不完善粒,%	≤ 4.0	—
6	不完善荚果,%	—	≤ 5.0
7	纯质率,%	≥ 90.0	—
8	纯仁率,%	—	≥ 65.0
9	霉变粒,%	≤ 0.5	≤ 2.0

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定,蛋白质为定等指标,按籽仁蛋白质含量分为三级。

表 2 食用花生理化指标

序号	项目		指标		
			一级	二级	三级
1	蛋白质(以籽仁干基计),g/100 g		>26.0	23.0~26.0	<23.0
2	水分,g/100 g	花生籽仁	≤ 9.0		
		花生荚果	≤ 10.0		
3	过氧化值(以脂肪计),g/100 g		≤ 0.25		
4	酸价(以脂肪计)(KOH),mg/g		≤ 2.5		

5.3 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的要求。

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

5.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的要求。

5.6 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项目	指标
大肠菌群,MPN/g	<3.0

注:微生物项目仅适用于直接食用的生干花生。

6 检验方法

6.1 形态:取 200 g 样品,在充足自然光下,用目测法观察组织形态。

- 6.2 色泽、气味:按 GB/T 5492 的规定执行。
- 6.3 杂质及不完善荚果(籽仁):按 GB/T 5494 的规定执行。
- 6.4 纯质率:按 GB/T 22725 的规定执行。
- 6.5 纯仁率:按 GB/T 5499 的规定执行。
- 6.6 霉变粒:按 GB 19300—2014 中附录 A 规定执行。
- 6.7 蛋白质:按 GB 5009.5 的规定执行。
- 6.8 水分:按 GB 5009.3—2016 规定的第一法直接干燥法执行。
- 6.9 过氧化值:按 GB 5009.227 的规定执行。
- 6.10 酸价:按 GB 5009.229 的规定执行。
- 6.11 大肠菌群:按 GB 4789.3—2016 规定的第一法大肠菌群 MPN 计数法执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按照 GB/T 5490 的规定执行。

7.2 扦样方法

按照 GB/T 5491 的规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本文件规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者,应进行型式检验:

- a) 花生年度抽查检验;
- b) 国家质量监督机构、行业主管部门及合同提出型式检验要求;
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- d) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

7.3.2 交收检验

每批产品交收前,应进行交收检验。交收检验内容包括感官、蛋白质含量、标识和包装。检验合格并附合格证后方可交收。

7.4 检验批次

检验批为同种类、同产地、同收获年份、同运输单元、同储存单元的花生。

7.5 判定规则

感官和理化指标应符合表 1、表 2 的要求,定等指标应符合表 2 的相应等级要求。其他指标应符合国家有关要求。

8 标签标识

8.1 预包装标签应按照 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行。

8.2 应在包装物上或随行文件中标注产品名称、质量等级、产地及防潮标识。

9 包装、储存与运输

9.1 包装

包装材料应清洁、牢固、无破损、无异味,封口严密、结实。包装使用的麻袋,应符合 GB/T 24904 的要求。包装使用塑料袋,应符合 GB/T 8946 的要求。包装使用的复合膜、袋应符合 GB/T 21302 的要求。包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。销售包装应符合 GB/T 17109 的有关要求。

9.2 储存

按照 NY/T 2390 的规定执行。

9.3 运输

运输工具应清洁,不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混合运输。运输过程应注意防止雨淋、日晒、受潮、污染和标签脱落。
