



411823S-2017



许昌县合源豆制品加工厂企业标准

Q/XHD 0001S-2017

豆粉制品

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

许昌县合源豆制品加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由许昌县合源豆制品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：申红霞。

H N

Q B

豆粉制品

1 范围

本标准规定了豆粉制品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大豆粉、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、调粉、挤压膨化、成型、烘干或不烘干、冷却、包装加工而成的非即食豆粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	条状、丝状、块状、扭结状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色至棕黄色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检 验 方 法
水分, %	豆粉制品 (干品) \leq	5.0	GB 5009.3
	豆粉制品 (湿品) \leq	25.0	
食用盐 (以氯化钠计), % \leq		25.0	GB 5009.44
蛋白质 (以干基计), % \geq		28.0	GB 5009.5
黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq		5	GB 5009.22
铅* (以Pb计), mg/kg \leq		0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准。			

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量；型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

豆粉制品是以大豆粉、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、调粉、挤压膨化、成型、烘干或不烘干、冷却、包装加工而成的非即食豆粉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《食品生产审查细则》作为企业组织生产和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

许昌县合源豆制品加工厂

2017年07月12日

Q B