



411778S-2017



沁阳市长燻食品有限公司企业标准

Q/QCS 0002S-2017

---

# 豆浆

2017-08-07 发布

2017-08-07 实施

---

沁阳市长燻食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由沁阳市长桑食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋沁斌。

H N

Q B

# 豆浆

## 1 范围

本标准规定了豆浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆、红豆、绿豆、花生、黑米中的一种或几种为原料，经水清洗、浸泡、磨浆、过滤，加入白砂糖煮浆（加入乳化硅油）、灌装、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.2 黑米应符合NY/T 832的规定。
- 2.1.3 红豆应符合GB/T 10461和NY/T 599的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合GB/T 10462的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.7 乳化硅油应符合GB 30612的规定。
- 2.1.8 花生应符合GB/T 1532的规定。

### 2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体	取适量样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽和状态、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色或淡黄色	
气、滋味	具有大豆特有的香味，无异味，微甜，清香爽口	
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 测 方 法
总固形物, g/100 mL	≥ 5.0	GB/T 10786

蛋白质, g/100mL	≥	3	GB 5009.5
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg /L	≤	0.05	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脲酶试验		阴性	GB 5009.183
*铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
*金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它

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; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

## 编制说明

豆浆是以大豆、红豆、绿豆、花生、黑米中的一种或几种为原料，经水清洗、浸泡、磨浆、过滤，加入白砂糖煮浆（加入乳化硅油）、灌装、包装而成。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 GB 2712 《食品安全国家标准 豆制品》和 SB/T 10633 《豆浆类》制订本企业标准作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了豆浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

沁阳市长燊食品有限公司

2017年06月21日