



412246S-2017



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0001S-2017

豆沫粥料

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王志坤、王志芳。

H N

Q B

豆沫粥料

1 范围

本标准规定了豆沫粥料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小米面、玉米面为原料，加入花生仁、黑芝麻、葱片、食用盐、复合调味料(八角、小茴香、花椒)、碳酸氢钠，经混合、包装加工而成的非即食豆沫粥料。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

豆沫粥料是指以小米面、玉米面为原料，加入花生仁、黑芝麻、葱片、食用盐、复合调味料(八角、小茴香、花椒)、碳酸氢钠，经混合、包装加工而成的非即食豆沫粥料。

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 小米面应符合 DB37/T 1400 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 葱片应符合 NY/T 1081 的规定。
- 3.1.4 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的有关规定。
- 3.1.6 复合调味料应符合 DBS 41/001 的要求。
- 3.1.7 玉米面应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.2 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	粉末状或颗粒状	取100g样品，置于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，冲调后品其滋味，检查冲调性。
色泽	米黄色	
气味	具有原料固有的气味，无异味	
滋味	咸香适口，无异味	

冲调性	湿润下沉块，冲调后易溶解，允许少的团块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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，g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 30.0	GB 5009.4
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目：感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

豆沫粥料是以小米面、玉米面为原料，加入花生仁、黑芝麻、葱片、食用盐、复合调味料（八角、小茴香、花椒）、碳酸氢钠，经混合、包装加工而成。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》和 GB/T 23781《黑芝麻糊》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了豆沫粥料的术语和定义、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。

濮阳市志坤好香食品有限公司

2017年8月15日