



413259S-2018



河南省鲲华生物技术有限公司企业标准

Q/KHS 0005S-2018

大豆粉

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

河南省鲲华生物技术有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 I 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省鲲华生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：河南省鲲华生物技术有限公司。

本标准主要起草人：王建峰、常换平。

H N

Q B

大豆粉

1 范围

本标准规定了大豆粉的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准适用于以优质大豆为原料，经筛选、烘干、脱皮、粉碎、计量包装而成的非即食大豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 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	粉状	从样品中取出50克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅黄或黄色或棕黄色	
气味、滋味	具有大豆粉固有的气味、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
蛋白质（以干基计），g/100g	\geq 37.0	GB 5009.5
水分，g/100g	\leq 10.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	\leq 7.0	GB 5009.4
脂肪，g/100g	\geq 17.0	GB 5009.6
含砂量，g/100g	\leq 0.05	GB/T 5508
铅（以Pb计）*，mg/kg	\leq 0.15	GB 5009.12
镉，mg/kg	\leq 0.2	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、水分、脂肪、含砂量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

大豆粉是以优质大豆为原料，经筛选、烘干、脱皮、粉碎、计量包装而成的非即食大豆粉。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省鲲华生物技术有限公司

H N

Q B