



412322S-2018



河南康正立泰生物科技有限公司企业标准

Q/HKSK 0003S-2018

五香豆沫

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

河南康正立泰生物科技有限公司 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》编写。

本标准由河南康正立泰生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖森林。

H N

Q B

五香豆沫

1 范围

本标准规定了五香豆沫的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小米（清理、磨粉）为主要原料，添加花生仁（粉碎）、芝麻、食用盐、香辛料（八角、小茴香、花椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、砂仁、桂皮）（粉碎），经配料、混合、包装加工而成的非即食五香豆沫。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 香辛料（八角、小茴香、花椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、砂仁、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的有关规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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，煮沸后品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 23.0	GB 5009.4
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	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
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小米（清理、磨粉）为主要原料，添加花生仁（粉碎）、芝麻、食用盐、香辛料（八角、小茴香、花椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、砂仁、桂皮）（粉碎），经配料、混合、包装加工而成的非即食五香豆沫。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 DBS41/ 006《食品安全地方标准 方便胡辣汤》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南康正立泰生物科技有限公司

H N

Q B