



410966S-2019



安阳众兴米业有限公司企业标准

Q/AZX 0002S-2019

---

# 豆沫粉(调味小米粉)

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

---

安阳众兴米业有限公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由安阳众兴米业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏军涛。

H N

Q B

# 豆沫粉（调味小米粉）

## 1 范围

本标准规定了豆沫粉（调味小米粉）的术语和定义、分类、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粉（以小米为原料，经清理、研磨）为主要原料，加入玉米粉、小麦粉、香辛料（八角、小茴香、花椒、白胡椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、辣椒、姜黄、桂皮、草果、白芷、陈皮、山奈，经磨粉）、花生仁（粉碎）、黑芝麻、食用盐、豆腐皮、脱水蔬菜（脱水菠菜、脱水胡萝卜）、粉条中的几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食豆沫粉（调味小米粉）。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

豆沫粉（调味小米粉）是指以小米粉（以小米为原料，经清理、研磨）为主要原料，加入玉米粉、小麦粉、小茴香、花椒、八角、桂皮、花生仁、黑芝麻、食用盐、豆腐皮、脱水蔬菜、粉条等进行调味的非即食冲调型复合粉类制品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 香辛料（八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、辣椒、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.5 小茴香、高良姜、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、姜黄、草果、白芷、陈皮、山奈应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

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

3.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.9 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。

3.1.10 脱水蔬菜（脱水菠菜、脱水胡萝卜）应符合 NY/T 1045 的规定。

3.1.11 粉条应符合 GB/T 23587 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, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 以温开水漱口, 冲调后品其滋味。
色泽	米黄色	
气、滋味	具有原料固有的气、滋味, 无异味	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\*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 其他要求

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。

## 4 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

豆沫粉（调味小米粉）是以小米粉（以小米为原料，经清理、研磨）为主要原料，加入玉米粉、小麦粉、香辛料（八角、小茴香、花椒、白胡椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、辣椒、姜黄、桂皮、草果、白芷、陈皮、山奈，经磨粉）、花生仁（粉碎）、黑芝麻、食用盐、豆腐皮、脱水蔬菜（脱水菠菜、脱水胡萝卜）、粉条中的几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食豆沫粉（调味小米粉）。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准规定了豆沫粉（调味小米粉）的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳众兴米业有限公司

Q B