



410972S-2019



博爱县贤兴豆制品加工小作坊企业标准

Q/BXD 0001S-2019

甜豆浆

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

博爱县贤兴豆制品加工小作坊 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由博爱县贤兴豆制品加工小作坊提出并起草。

本标准起草人：张兴卫。

H N

Q B

甜豆浆

1 范围

本标准规定了甜豆浆的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆为原料，经水淘洗、浸泡、加水磨浆、过滤，加入白砂糖煮浆、灌装、包装而成的甜豆浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 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	液体	从样品中取出 1 杯，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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	检验方法	
总固形物, g/100mL	≥	2.0	GB/T 10786
蛋白质, g/100g	≥	1.8	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	0.8	GB 5009.6
总砷(以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

甜豆浆以大豆为原料，经水淘洗、浸泡、加水磨浆、过滤，加入白砂糖煮浆、灌装、包装而成的。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/T 30885《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》及 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

H N

博爱县贤兴豆制品加工小作坊

Q B