



410744S-2019



安阳市三娇食品厂企业标准

Q/ASS 0001S-2019

豆沫粉

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

安阳市三娇食品厂 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》的规定编写。

本标准由安阳市三娇食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李志强。

H N

Q B

豆沫粉

1 范围

本标准规定了豆沫粉的分类、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、花生仁、小茴香、花椒、八角、陈皮为原料，经筛选、粉碎，加入白芝麻、黑芝麻、食用盐、胡椒粉，经配料、混合、包装而成的非即食性豆沫粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 小茴香、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 胡椒粉应符合 DB46/T 33 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品冲调加热后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	16.0	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
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 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 食品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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

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

编制说明

本标准适用于以小米、花生仁、小茴香、花椒、八角、陈皮为原料，经筛选、粉碎，加入芝麻、黑芝麻、食用盐、胡椒粉，经配料、混合、包装而成的非即食性豆沫粉。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

H N

安阳市三娇食品厂

Q B