



412810S-2017



郑州金百汇食品有限公司企业标准

Q/ZJBH 0001S-2017

豆粉

2017-11-27 发布

2017-11-27 实施

郑州金百汇食品有限公司 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》编写。

本标准由郑州金百汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何金全。

H N

Q B

豆粉

1 范围

本标准规定了豆粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以豌豆、大豆、赤小豆、绿豆、菜豆、蚕豆、豇豆、白扁豆中的一种为原料，经蒸煮、冷却、压滤、炒制、粉碎、过滤、包装而成的非即食豆粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 豌豆应符合 GB/T 10460 与 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

2.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 与 GB 2715 的规定。

2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 与 GB 2715 的规定。

2.1.5 豇豆应符合 NY/T 965 与 GB 2715 规定。

2.1.6 菜豆应符合 NY/T 271 与 GB 2715 的规定。

2.1.7 大豆应符合 GB 1352 与 GB 2715 的规定。

2.1.8 赤小豆、白扁豆应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部与 GB 2715 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
性 状	粉状或小颗粒状	随机取样品 1 瓶（袋），置入洁净的无色烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质；然后嗅其气味、用开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品原料特有的颜色	
气、滋味	具有本品原料特有的气味和滋味，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	检测方法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

细度（40 目筛全部通过）		通过	GB/T 5507
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
脲酶试验		阴性	GB 5413.31
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/ g）	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/ g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/ g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的有关规定执行。

2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定；兽药残留限量应符合国家有关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豌豆、大豆、赤小豆、绿豆、菜豆、蚕豆、豇豆、白扁豆中的一种为原料，经蒸煮、冷却、压滤、炒制、粉碎、过滤、包装而成的非即食豆粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订本标准的规定，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了豆粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州金百汇食品有限公司

2017年10月19日