



410673S-2018



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0099S-2018

多味蚕豆

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司 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。

本标准由河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾玉山。

H N

Q B

多味蚕豆

1 范围

本标准规定了多味蚕豆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以蚕豆为原料，将蚕豆拣杂、洗净，放入加有香辛料(大葱、洋葱粉、姜、白胡椒、花椒、辣椒干、八角、桂皮、丁香、陈皮、小茴香、高良姜、山奈、白芷、月桂叶、芫荽、草果、甘草)、芝麻、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠的调味水中浸泡入味，然后将调味水煮开使蚕豆熟透、捞出、烘干、包装、加工而成的多味蚕豆。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 洋葱粉应符合 GB 8860 的规定。
- 2.1.4 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 辣椒干应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.10 月桂叶应符合 GB/T 21725 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.13 大葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。
- 2.1.15 芫荽应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.16 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 桂皮、白芷、小茴香、陈皮、高良姜、山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 蚕豆应符合 GB/T 10459 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 | 指 标 | 检验方法 |
|-----|-----------|---|
| 性 状 | 固体、块状 | 取样品，置入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质，嗅其气味；然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 呈棕褐色至棕红色 | |
| 气 味 | 具有蚕豆特有风味 | |
| 滋 味 | 具有蚕豆特有滋味 | |
| 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 规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------------------|--------|------------|
| 水分, g/100g | ≤ 40 | GB 5009.3 |
| 氯化钠(以 NaCl 计), % | ≤ 15.0 | 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 |

注：*该指标严于食品国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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 | |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

多味蚕豆是以蚕豆为原料，将蚕豆拣杂、洗净，放入加有香辛料(大葱、洋葱粉、姜、白胡椒、花椒、辣椒干、八角、桂皮、丁香、陈皮、小茴香、高良姜、山奈、白芷、月桂叶、芫荽、草果、甘草)、芝麻、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠的调味水中浸泡入味，然后将调味水煮开使蚕豆熟透，捞出，烘干，包装，加工而成。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 14881食品生产通用卫生规范的要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了多味蚕豆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司

H N
Q B