



410437S-2018



文峰区老彰德食品厂企业标准

Q/WLS 0001S-2018

豆沫粉

2018-02-05 发布

2018-02-05 实施

文峰区老彰德食品厂 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由文峰区老彰德食品厂提出。

本标准起草单位：文峰区老彰德食品厂。

本标准主要起草人：张涛，张志国。

H N

Q B

豆沫粉

1 范围

本标准规定了豆沫粉的术语定义、分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以玉米粉、小米（清理、浸泡、烘干、研磨）、小麦粉、花生仁（经大豆油油炸后粉碎）、黑芝麻（炒制）中的一种或几种为原料、添加食用盐、膨化豆制品、八角（磨粉）、花椒（磨粉）、小茴香（磨粉）、肉桂（磨粉）、胡椒（磨粉）、碳酸钠，经混合、烘干包装加工而成的非即食性豆沫粉。

2 术语定义

豆沫粉是以玉米粉、小米粉、小麦粉等为主料，辅以花椒、八角、小茴香等香料进行调味的一种非即食冲调型复合粉类食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.7 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.10 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.11 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 3.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.13 小茴香、花椒、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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		试验方法
性状	粉末状至颗粒状		从样品中取出20g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	五香豆沫粉	微黄色，均匀一致	
	黑芝麻豆沫粉	微黑黄色，均匀一致	
气味	五香豆沫粉	具有豆沫特有香味，无异味	
	黑芝麻豆沫粉	具有原料特有香味，无异味	
滋味	五香豆沫粉	具有豆沫特有滋味，无异味	
	黑芝麻豆沫粉	具有原料特有滋味，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	≤ 14	GB 5009.3
灰分 g/100g	≤ 8	GB 5009.4
总砷（以As计）,mg/kg	≤ 0.2	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
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.5	GB. 5009.227
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

豆沫粉是以玉米粉、小米（清理、浸泡、烘干、研磨）、小麦粉、花生仁（经大豆油油炸后粉碎）、黑芝麻（炒制）中的一种或几种为原料、添加食用盐、膨化豆制品、八角（磨粉）、花椒（磨粉）、小茴香（磨粉）、肉桂（磨粉）、胡椒（磨粉）、碳酸钠，经混合、烘干包装加工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，参照 GB/T 1355《小麦粉》和 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》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。

文峰区老彰德食品厂

H N

Q B