



410455S-2018



平顶山市禾牧家庭农场企业标准

Q/PHJ 0002S-2018

绿豆面粉

2018-02-06 发布

2018-02-06 实施

平顶山市禾牧家庭农场 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。

本标准由平顶山市禾牧家庭农场提出并起草。

本标准起草人：王伟、王海滨、王帅。

H N

Q B

绿豆面粉

1 范围

本标准规定了绿豆面粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以绿豆为原料，经筛选、去杂、清洗、晾干、研磨、过筛、称重、包装而成的绿豆面粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 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	粉状固体	取适量样品置于白色磁盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有原料应有的颜色	
气、滋味	具有原料应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
粗细度，%	CQ30 号筛全部通过	GB/T 5507
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分，%	≤ 8.0	GB 5009.4
脂肪酸值，mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并(α)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官指标、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以绿豆为原料，经筛选、去杂、清洗、晾干、研磨、过筛、称重、包装而成的绿豆面粉。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》的规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》和 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》国家标准制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了绿豆面粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

平顶山市禾牧家庭农场

H N
Q B