



410486S-2018



河南康正立泰生物科技有限公司企业标准

Q/HKSK 0002S-2018

---

# 醋浸大豆杂粮制品

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

河南康正立泰生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南康正立泰生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖森林。

H N

Q B

# 醋浸大豆杂粮制品

## 1 范围

本标准规定了醋浸大豆杂粮制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于是以黄豆、苦荞、高粱、豌豆、大麦仁、小麦为原料，经烘烤或炒熟、粉碎、过筛，加入食醋浸泡、搅拌、包装而成的醋浸大豆杂粮制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的要求。
- 2.1.2 苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大麦仁应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 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	指 标	检验方法
性 状	膏状	从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总酸（以柠檬酸计），g/100g	≤ 8.0	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*指标严于国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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	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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于是以黄豆、苦荞、高粱、豌豆、大麦仁、小麦为原料，经烘烤或炒熟、粉碎、过筛，加入食醋浸泡、搅拌、包装而成的醋浸大豆杂粮制品。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 19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南康正立泰生物科技有限公司

H N  
Q B