



412012S-2018



安阳天祥瑞食品科技有限公司企业标准

Q/ATXR 0001S-2018

---

# 大豆粉

2018-07-04 发布

2018-07-04 实施

---

安阳天祥瑞食品科技有限公司 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。

本标准由安阳天祥瑞食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：安阳天祥瑞食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王爱国，贾龙，张俊杰。

H N

Q B

# 大豆粉

## 1 范围

本标准规定了大豆粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。  
本标准适用于以大豆为原料，经筛选、脱皮、粉碎、计量、包装而成的非即食性大豆粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 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	试验方法
色泽	黄色或者淡黄色	取适量试样至于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
气味、滋味	具有大豆粉固有的气味与滋味,无异味	
状态	粉末状,无正常视力可见外来异物	

### 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
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 37	GB5009.5
水分, g/100g	≤ 10.0	GB5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB5009.4
粗脂肪, g/100g	≤ 23.0	GB5009.6
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB5009.22
赭曲霉毒素, μg/kg	≤ 5	GB5009.96
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。		

### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

### 2.6 其他卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定;污染物限量应符合 GB2762 的规定;农药残留限量符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、蛋白质、水分、粗脂肪。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

大豆粉是以大豆为原料，经筛选、脱皮、粉碎、计量、包装而成的。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，参照相关国标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。

安阳天祥瑞食品科技有限公司

H N

Q B