



416773S-2020



新郑市珍珍食品有限公司企业标准

Q/XZS 0016S-2020

即食豆（汤、羹）

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

新郑市珍珍食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由新郑市珍珍食品有限公司提出。

本标准由新郑市珍珍食品有限公司和新郑市食品药品检验检测中心共同起草。

本标准起草人：刘振义、孙若恩、刘金超。

H N

Q B

即食豆（汤、羹）

1 范围

本标准规定了即食豆（汤、羹）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆类（大豆、绿豆、红小豆、黑豆、蚕豆、豌豆、芸豆中的一种或几种）、生活饮用水为主要原料，添加或不添加白砂糖、红糖、花生、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子中的一种或几种辅料，经配料、清洗、化糖（把白砂糖放入热水中化开）或不化糖、灌装、熟制灭菌、包装等工序制成的即食豆（汤、羹）。

产品根据添加原料不同可分为：即食大豆（汤、羹）、即食绿豆（汤、羹）、即食红小豆（汤、羹）、即食黑豆（汤、羹）、即食蚕豆（汤、羹）、即食豌豆（汤、羹）、即食芸豆（汤、羹）、即食混合豆类（汤、羹）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆类（大豆、绿豆、黑豆、红小豆、蚕豆、豌豆、芸豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 花生应符合 GB 19300 和 GB/T 1532 的规定。

2.1.6 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏[紫苏叶]、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸

枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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	具有该产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味；无酸败味、霉味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物，%	\geq 5	GB/T 10786
总砷（以As计），mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	\leq 0.2	GB 5009.15
展青霉素（仅限于添加山楂的产品）， μ g/kg	\leq 20	GB 5009.185
甲基汞（以Hg计），mg/kg（仅限添加牡蛎的产品）	\leq 0.5	GB 5009.17

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.3 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	10^2	10^3	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 的规定。

2.6 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 14881 的规定。

2.7 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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以豆类（大豆、绿豆、红小豆、黑豆、蚕豆、豌豆、芸豆中的一种或几种）、生活饮用水为主要原料，添加或不添加白砂糖、红糖、花生、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子中的一种或几种辅料，经配料、清洗、化糖（把白砂糖放入热水中化开）或不化糖、灌装、熟制灭菌、包装等工序制成的即食豆（汤、羹）。

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，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。

新郑市珍珍食品有限公司

QB