



# 郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0019S-2021

# 豆饼

2021-01-29 发布

2021-01-29 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。 本标准起草人:卢铁宝、陈锋。

### 豆饼

#### 1 范围

本标准规定了豆饼的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆或大豆或豌豆(淘洗、泡豆、去皮、磨浆)为主要原料,加入玉米淀粉、生活饮用水,经调浆、成型、烙制、冷却、大豆油炸制或不炸制、加入或不加入孜然粉、花椒粉、食用盐中的一种或几种、包装等生产工艺制成的圆片状、条状、或其他形态的豆饼。

按照工艺不同分为非油炸豆饼(非即食)和油炸豆饼(即食)。

#### 2. 术语和定义

#### 2.1豆饼

以绿豆或大豆或豌豆(淘洗、泡豆、去皮、磨浆)为主要原料,加入玉米淀粉、生活饮用水,经调浆、成型、烙制、冷却、大豆油炸制或不炸制、加入或不加入孜然粉、花椒粉和食用盐中的一种或几种、包装等生产工艺制成的圆片状、条状、或其他形态的豆饼。

#### 3 要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.3 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.8 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	检验方法
性状	圆片状或条状或其他形态	从样品中取出约 200g,置于洁净
色 泽	淡黄色或与原料颜色相近	白瓷盘中,在自然光条件下用肉
气味、滋味	无异味、无酸败,具有该产品应有的气滋味	眼观察其色泽、性状、杂质,嗅 其气味,用温开水漱口,品尝其
杂质	无肉眼可见外来杂质	滋味

#### 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	$\leq$	55	GB 5009.3
灰分, g/100g	$\leq$	0.5	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	$\leq$	5. 0	GB 5009.22
铅*(以Pb计), mg/kg	€	0.4	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)(适用于油炸豆饼)	€	5. 0	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)(适用于油炸豆饼)	$\leq$	0. 25	GB 5009. 227
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		<u> </u>	

#### 3.4 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

	采样方案 * 及限量				
项目	n	С	m	M	检验方法
菌落总数,CFU/g	5	2	$10^{5}$	$10^6$	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	20	$10^{2}$	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

<sup>4</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

微生物限量仅适用于油炸豆饼的检验。

#### 3.5 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。

#### 3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 3.7 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。

#### 4 检验

出厂检验项目包括:感官要求、水分、净含量及允许短缺量。验证检测一周一次,验证项目为:菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

豆饼是以绿豆或大豆或豌豆(淘洗、泡豆、去皮、磨浆)为主要原料,加入玉米淀粉、生活饮用水,经调浆、成型、烙制、冷却、大豆油炸制或不炸制、加入或不加入孜然粉、花椒粉、食用盐中的一种或几种、包装等生产工艺制成的圆片状、条状、或其他形态的豆饼。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州朱屯米粉食品有限公司



