



410960 S-2021



商丘市恒威科技有限公司企业标准

Q/SHW 0006S-2021

---

# 冲调型豆粉及其制品

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

---

商丘市恒威科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市恒威科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜颖。

H N  
Q B

# 冲调型豆粉及其制品

## 1 范围

本标准规定了冲调型豆粉及其制品的要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红小豆、绿豆、黑豆、大豆、速溶豆粉中一种或多种为主要原料，添加或者不添加大米、糙米、黑米、薏苡仁、铁棍山药、紫薯、燕麦、藜麦、玉米、南瓜粉、紫米、小米、粳米、白扁豆、莲子、阿胶、陈皮、茯苓、芡实、决明子、鸡内金、红枣、杏仁、葛根粉、黄精、覆盆子、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、花生、可可粉、乳粉、藕粉、大麦苗、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、奇亚籽、木瓜粉、桑葚粉、芒果粉、草莓粉、香蕉粉、树莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、甜菜根粉、猴头菇、人参（人工种植、5 年以下）、钝顶螺旋藻、茉莉花、桂花、丹凤牡丹花、魔芋、圆苞车前子壳、椰浆粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶中一种或几种）、小麦胚芽、胶原蛋白肽粉、胶原蛋白粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、纳豆冻干粉、冻干苹果丁、冻干草莓丁、冻干黄桃丁、冻干芒果丁、冻干紫薯丁、冻干木瓜丁、冻干香蕉丁、冻干蓝莓干、冻干猕猴桃丁、复合麦片（小麦、大米、玉米、麦芽糖、大麦芽提取物、食用盐）、玉米片、紫薯片、燕麦片、红豆片、绿豆片、黑麦片、荞麦片、枸杞子、红枣片、白砂糖、黑糖、红糖、葡萄糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、抗性糊精、赤藓糖醇、木糖醇、菊粉、聚葡萄糖、乳糖、食用盐其中一种或多种为原料，经筛选、熟制或不熟制（谷物、豆类全部熟制）、粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、包装制成的冲调型豆粉及其制品。

根据原料和工艺不同可分为：单一型豆粉制品、复合型豆粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合GB/T 1354和GB 2715 的规定。
- 2.1.2 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。
- 2.1.3 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.4 红小豆应符合NY/T 599和GB 2715的规定。
- 2.1.5 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的的规定。
- 2.1.6 黑豆应干净、无虫蛀、无霉变，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.7 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.8 速溶豆粉应符合GB/T 18738的规定。
- 2.1.9 紫薯应干净、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.11 薏苡仁、黑芝麻、白扁豆、莲子、阿胶、陈皮、茯苓、芡实、决明子、鸡内金、杏仁、黄精、覆盆子、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。
- 2.1.12 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

- 2.1.13 燕麦应符合LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 藜麦应符合LS/T 3245 和GB 2715的规定。
- 2.1.15 玉米应符合GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 粳米应符合NY/T 594和GB 2715的规定。
- 2.1.18 紫米应符合DB53/T 784和GB 2715的规定。
- 2.1.19 南瓜粉、木瓜粉、桑葚粉、芒果粉、草莓粉、香蕉粉、树莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、甜菜根粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.20 红枣和红枣片应符合GB/T 5835 的规定。
- 2.1.21 核桃仁应符合SB/T 10556和GB 19300的规定。
- 2.1.22 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.23 白芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.24 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.26 藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 2.1.27 大麦苗应符合原卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入<可用于食品的菌种名单>的公告[2012]8号、GB 2762 和 GB 2763 中叶类蔬菜项下的规定。
- 2.1.28 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010年第3号)》的规定。
- 2.1.29 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014年第10号)》的规定。
- 2.1.30 猴头菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.31 人参(人工种植五年以下)应符合原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)》的规定。
- 2.1.32 钝顶螺旋藻、魔芋应符合为原卫生部《关于将油菜花等食品新资源列为普通食品管理的公告(2004年第17号)》的规定。
- 2.1.33 茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无虫害, 并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.34 丹凤牡丹花应符合原卫计委《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年第10号)》的规定。
- 2.1.35 椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.36 速溶咖啡粉应符合NY/T 289 的规定。
- 2.1.37 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.38 速溶茶粉(红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶)应符合QB/T 4067的规定。

- 2.1.39 小麦胚芽应符合DB34/T 3759和GB 2715的规定。
- 2.1.40 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.41 胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.42 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.43 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.44 纳豆冻干粉应符合附录A Q/YPT 0002S的规定。
- 2.1.45 冻干苹果丁、冻干草莓丁、冻干黄桃丁、冻干芒果丁、冻干紫薯丁、冻干木瓜丁、冻干香蕉丁、冻干蓝莓干、冻干猕猴桃丁应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.46 复合麦片、玉米片、紫薯片、燕麦片、红豆片、绿豆片、黑麦片、荞麦片应符合GB 19460 的规定。
- 2.1.47 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.49 红糖应符合GB/T 35885和 GB 13104 的规定。
- 2.1.50 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.52 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。
- 2.1.53 低聚木糖应符合GB/T 35545和GB 15203的规定。
- 2.1.54 低聚果糖应符合GB/T 23528和GB 15203的规定。
- 2.1.55 抗性糊精应符合原卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年第16号）》的规定。
- 2.1.56 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.57 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.58 菊粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.59 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.60 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.61 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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                                                 |
|------|------------------|------------------------------------------------------|
| 色泽   | 具有产品应有的色泽        | 取销售包装散放于白色平盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，然后用温水漱口，冲调加热后尝其滋味 |
| 性状   | 粉状，允许有颗粒         |                                                      |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味 |                                                      |

|    |            |    |
|----|------------|----|
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 | 味。 |
|----|------------|----|

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       |
|---------------------------------|---|---------------|------|---------------|
| 水分, g/100g                      | ≤ | 10.0          |      | GB 5009.3     |
| 总砷 (以As计), mg/kg                | ≤ | 0.5           |      | GB 5009.11    |
| 铅*(以Pb计), mg/kg                 | ≤ | 单一型豆粉制品       | 0.18 | GB 5009.12    |
|                                 |   | 复合型豆粉制品       | 0.4  |               |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg     | ≤ | 5.0           |      | GB 5009.22    |
| 氰化物 (以HCN计), mg/kg              | ≤ | 0.05 (含杏仁的产品) |      | GB 5009.36    |
| 展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg       | ≤ | 20            |      | GB 5009.185   |
| 脲酶试验                            |   | 阴性            |      | GB/T 5009.183 |
| 注1: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定;  |   |               |      |               |
| 注2: <sup>a</sup> 仅适用于含冻干苹果丁的产品。 |   |               |      |               |

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 <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 中的平板计数法 |
| 霉菌, CFU/g                                                                         | 5                     | 2 | 50              | 100             | 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 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10 第二法    |
| 注 1: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。                                         |                       |   |                 |                 |                   |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可按接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 |                       |   |                 |                 |                   |

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；新食品原料应符合国家有关规定和公告。

## 3 检验

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

HTN

QB

## 编制说明

本标准适用于以红小豆、绿豆、黑豆、大豆、速溶豆粉中一种或多种为主要原料，添加或者不添加大米、糙米、黑米、薏苡仁、铁棍山药、紫薯、燕麦、藜麦、玉米、南瓜粉、紫米、小米、粳米、白扁豆、莲子、阿胶、陈皮、茯苓、芡实、决明子、鸡内金、红枣、杏仁、葛根粉、黄精、覆盆子、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、花生、可可粉、乳粉、藕粉、大麦苗、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、奇亚籽、木瓜粉、桑葚粉、芒果粉、草莓粉、香蕉粉、树莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、甜菜根粉、猴头菇、人参（人工种植、5 年以下）、钝顶螺旋藻、茉莉花、桂花、丹凤牡丹花、魔芋、圆苞车前子壳、椰浆粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶中一种或几种）、小麦胚芽、胶原蛋白肽粉、胶原蛋白粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、纳豆冻干粉、冻干苹果丁、冻干草莓丁、冻干黄桃丁、冻干芒果丁、冻干紫薯丁、冻干木瓜丁、冻干香蕉丁、冻干蓝莓干、冻干猕猴桃丁、复合麦片（小麦、大米、玉米、麦芽糖、大麦芽提取物、食用盐）、玉米片、紫薯片、燕麦片、红豆片、绿豆片、黑麦片、荞麦片、枸杞子、红枣片、白砂糖、黑糖、红糖、葡萄糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、抗性糊精、赤藓糖醇、木糖醇、菊粉、聚葡萄糖、乳糖、食用盐其中一种或多种为原料，经筛选、熟制或不熟制（谷物、豆类全部熟制）、粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、包装制成的冲调型豆粉及其制品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市恒威科技有限公司