



410176S-2022



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0001S-2022

豆沫粥料

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志坤、王志芳。

本标准自发布实施日起替代Q/PZHS 0001S-2017（备案号：412246S-2017）。

H N
Q B

豆沫粥料

1 范围

本标准规定了豆沫粥料的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆沫粥料包为原料，搭配或不搭配菜包、油包中的一种或两种，经过组合或不组合包装而成的非即食豆沫粥料。

豆沫粥料包是以小米面、玉米面为主要原料，加入花生仁、黑芝麻、白芝麻、葵花籽仁、核桃仁、烘焙大豆、膨化豆制品、海带、食用盐、复合调味料（八角、小茴香、花椒）、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮（肉桂）、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、葱粉、蒜粉、砂仁中的一种或几种】、味精、葱片、脱水胡萝卜丁、脱水香菜、脱水白菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水波菜、豆腐皮、粉条、陈皮（橘皮）中的几种，经混合、包装加工而成。

菜包是以葱片、脱水胡萝卜丁、脱水香菜、脱水白菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水波菜中的一种或几种为原料，添加花生仁、黑芝麻、白芝麻、葵花籽仁、核桃仁、海带、豆腐皮、粉条、烘焙大豆中的一种或几种，经混合、包装加工而成。

油包是以大豆油、芝麻油、花椒调味油、辣椒调味油中的几种为原料，添加或不添加葱花，经混合、油炸或不油炸、包装而成。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 术语和定义

豆沫粥料是指以小米面、玉米面为主要原料，加入坚果及籽类仁、香辛料、食用盐、味精、脱水蔬菜等辅料进行调味的非即食食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 玉米面应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

3.1.2 小米面应符合GB 2715的规定。

3.1.3 花生仁、黑芝麻、白芝麻、葵花籽仁、核桃仁、烘焙大豆应符合GB 19300的规定。

3.1.4 膨化豆制品应符合SB/T 10453的规定。

3.1.5 海带应符合GB 19643的规定。

3.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

- 3.1.7香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.8味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9葱片、脱水胡萝卜丁、脱水香菜、脱水白菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水波菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.10豆腐皮应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 3.1.11粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 3.1.12陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.13大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.14芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.15花椒调味油、辣椒调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 3.1.16葱花应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.17复合调味料应符合 GB 31644 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	豆沫粥料包为固态，菜包、油包具有应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中， 在自然光下，观察其性状、色泽及 有无杂质，嗅其气味，以温开水漱口后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
^a 水分，g/100g ≤	14.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	25（仅适用于豆沫粥料包的检验）	GB 5009.44
^b 总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
^b *铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g ≤	3.0（仅适用于无油炸工艺的油包）	GB 5009.229
	5.0（仅适用于采用油炸工艺的油包）	
^c 过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

注1：a仅适用于豆沫粥料包、菜包的检验；b仅适用于豆沫粥料包的检验，或豆沫粥料包和菜包、油包的混合检验。

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

3.6 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆沫粥料包为原料，搭配或不搭配菜包、油包中的一种或两种，经过组合或不组合包装而成的非即食豆沫粥料。

豆沫粥料包是以小米面、玉米面为主要原料，加入花生仁、黑芝麻、白芝麻、葵花籽仁、核桃仁、烘焙大豆、膨化豆制品、海带、食用盐、复合调味料（八角、小茴香、花椒）、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮（肉桂）、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、葱粉、蒜粉、砂仁中的一种或几种】、味精、葱片、脱水胡萝卜丁、脱水香菜、脱水白菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水波菜、豆腐皮、粉条、陈皮（橘皮）中的几种，经混合、包装加工而成。

菜包是以葱片、脱水胡萝卜丁、脱水香菜、脱水白菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水波菜中的一种或几种为原料，添加花生仁、黑芝麻、白芝麻、葵花籽仁、核桃仁、海带、豆腐皮、粉条、烘焙大豆中的一种或几种，经混合、包装加工而成。

油包是以大豆油、芝麻油、花椒调味油、辣椒调味油中的几种为原料，添加或不添加葱花，经混合、油炸或不油炸、包装而成。

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，制定本企业标准，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。

濮阳市志坤好香食品有限公司