



410252S-2022



虞城谷多多食品有限责任公司企业标准

Q/YGDD 0004S-2022

# 炒豆粉

2022-01-25 发布

2022-01-25 实施

虞城谷多多食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由虞城谷多多食品有限责任公司提出并起草。  
本标准主要起草人：王珂、王莉、马书超。

H N  
Q B

# 炒豆粉

## 1 范围

本标准规定了炒豆粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、绿豆、红豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦、黑麦、大麦、荞麦、高粱、大米、小米、燕麦、黑米、糯米、山药、芝麻、食用盐、谷氨酸钠（味精）、红枣、熟葵花仁、熟花生米、白砂糖、八角粉中的一种或几种，经预处理、烘炒、冷却、研磨、包装而成的炒豆粉。

根据所用原料不同可分为：单一炒豆粉、复合炒豆粉。

## 2 要求

### 2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 山药、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.2 黄豆、黑豆、绿豆、红豆、豌豆、小麦、黑麦、大麦、荞麦、高粱、大米、小米、燕麦、黑米、糯米应符合GB 2715的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 芝麻、熟葵花仁、熟花生米应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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    | 呈干燥、疏松的粉末状             | 随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，闻其气味、品其滋味 |
| 色泽    | 具有本品固有的正常色泽            |                                                                 |
| 滋味和气味 | 具有本品应有的气味和滋味、无哈喇味和其它异味 |                                                                 |
| 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      |
|------------|--------|-----------|
| 水分, g/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.3 |

|                             |   |     |            |
|-----------------------------|---|-----|------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg            | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 注：*铅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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                             | n                     | c | m               | M               |            |
| 大肠菌群，CFU/g                  | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌，/25g                   | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g               | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 |
| 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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。

3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、绿豆、红豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦、黑麦、大麦、荞麦、高粱、大米、小米、燕麦、黑米、糯米、山药、芝麻、食用盐、谷氨酸钠（味精）、红枣、熟葵花仁、熟花生米、白砂糖、八角粉中的一种或几种，经预处理、烘炒、冷却、研磨、包装而成的炒豆粉。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，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城谷多多食品有限责任公司

H N  
Q B