



411938S-2022



河南程家村食品有限公司企业标准

Q/HCS 0003S-2022

粘豆包

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南程家村食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南程家村食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程明杰。

H N

Q B

粘豆包

1 范围

本标准规定了粘豆包的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红豆、绿豆、豌豆、红小豆、玉米粒、燕麦、黑米、紫米、红米、糯米、蜜枣、红枣、水为主要原料，经选料、清洗浸泡、预煮、配料、和馅、包制【糯米粉、小麦粉、食用玉米淀粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、食用香精（咸味香精、绿豆香精、黑米香精、紫薯香精中的一种或几种）经配料、和面、制皮】、蒸制、冷却、包装、速冻加工而成的非即食粘豆包。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红豆、绿豆、豌豆、红小豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 玉米粒应符合 DB22/T 1806 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦、黑米、紫米、红米、糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 绿豆粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 食用香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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

水分, %	≤	45.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *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		
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

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以红豆、绿豆、豌豆、红小豆、玉米粒、燕麦、黑米、紫米、红米、糯米、蜜枣、红枣、水为主要原料，经选料、清洗浸泡、预煮、配料、和馅、包制【糯米粉、小麦粉、食用玉米淀粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、食用香精（咸味香精、绿豆香精、黑米香精、紫薯香精中的一种或几种）经配料、和面、制皮】、蒸制、冷却、包装、速冻加工而成的非即食粘豆包。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，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。

H N

河南程家村食品有限公司

Q B