



412690S-2022



确山县金乐农业发展有限公司企业标准

Q/QJN 0005S-2022

# 豆沫

2022-09-21 发布

2022-09-21 实施

确山县金乐农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由确山县金乐农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：王雷生、司远、李林峰。

H N

Q B

# 豆沫

## 1 范围

本标准规定了豆沫的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米粉为主要原料，添加粉条、大米粉、小麦粉、玉米粉、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香菜兰、花椒、姜中的几种）、紫苏、白芷、橘皮（陈皮）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种）、脱水蔬菜（包菜、胡萝卜、香菜、万年青、荠菜、青椒、菠菜、高丽菜、洋葱、山药、茄子、豆角、土豆、番茄、花生、玉米、南瓜、青椒、葱、青梗菜中的一种或几种）、干肉制品（牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种）、干豆制品（豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮中的一种或几种）、食用菌制品（干香菇、香菇粉、干茶树菇、干木耳中的一种或几种）、干制蛋制品（皮蛋、鸡蛋粒、蛋黄粉中的一种或几种）、裙带菜、枸杞、熟制坚果籽类（花生、黄豆、青豆、芝麻、碗豆中的一种或几种）、大豆植物蛋白、番茄粉、黄原胶、磷脂、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（咸味食品香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精中的一种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食豆沫。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小米粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.4 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 紫苏、白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.12 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13 干肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14 干豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 干制蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.18 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 大豆植物蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.20 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。
- 2.1.29 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	从样品中随机取出 10g, 摊开在洁净的白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味, 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, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小米粉为主要原料，添加粉条、大米粉、小麦粉、玉米粉、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、莩拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜中的几种）、紫苏、白芷、橘皮（陈皮）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种）、脱水蔬菜（包菜、胡萝卜、香菜、万年青、荠菜、青椒、菠菜、高丽菜、洋葱、山药、茄子、豆角、土豆、番茄、花生、玉米、南瓜、青椒、葱、青梗菜中的一种或几种）、干肉制品（牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种）、干豆制品（豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮中的一种或几种）、食用菌制品（干香菇、香菇粉、干茶树菇、干木耳中的一种或几种）、干制蛋制品（皮蛋、鸡蛋粒、蛋黄粉中的一种或几种）、裙带菜、枸杞、熟制坚果籽类（花生、黄豆、青豆、芝麻、碗豆中的一种或几种）、大豆植物蛋白、番茄粉、黄原胶、磷脂、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（咸味食品香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精中的一种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食豆沫。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，参照相关标准要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品符合 GB 2760 中属于为：杂粮制品，食品分类号为：06.04.02。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

确山县金乐农业发展有限公司