



41366S-2023



内黄县楚旺谷健食品加工坊企业标准

Q/NCS 0001S-2023

# 豆沫粉（小米制品）

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

内黄县楚旺谷健食品加工坊 发布

## 前 言

本标准由内黄县楚旺谷健食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：李顺利。

H N

Q B

# 豆沫粉（小米制品）

## 1 范围

本标准规定了豆沫粉（小米制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米面（以小米为原料，经清理、研磨）为主要原料，加入花生仁、芝麻、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、孜然、胡椒、干姜、月桂叶、丁香、草果、辣椒中的多种），加入或不加入脱水菠菜碎，经粉碎、配料、混合、搅拌、包装而成的非即食豆沫粉（小米制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小米应符合GB/T 11766 和GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合GB/T 1532和GB 19300 的规定。
- 2.1.4 白芝麻、黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定
- 2.1.6 八角应符合GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 胡椒粉应符合DB46/T 33和GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 脱水菠菜应符合 NY/T 960 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品冲调加热后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味、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	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3（仅适用于添加坚果籽类的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.4（仅适用于添加坚果籽类的产品）	GB 5009.227

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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 GB2763 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以小米面（以小米为原料，经清理、研磨）为主要原料，加入花生仁、芝麻、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、孜然、胡椒、干姜、月桂叶、丁香、草果、辣椒中的多种），加入或不加入脱水菠菜碎，经粉碎、配料、混合、搅拌、包装而成的非即食豆沫粉（小米制品）。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。

H N

内黄县楚旺谷健食品加工坊

Q B