



410496S-2023



获嘉县冯庄镇溢苑食品加工坊企业标准

Q/HFY 0001S-2023

卤制毛豆

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

获嘉县冯庄镇溢苑食品加工坊 发布

前 言

本标准由获嘉县冯庄镇溢苑食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：刘亚飞。

H N
Q B

卤制毛豆

1 范围

本标准规定了卤制毛豆的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以速冻毛豆为原料，经解冻、清洗、加入食用盐、花椒、干辣椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、进行卤制、冷却、真空包装而成的卤制毛豆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 速冻毛豆应清洁、卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有该品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 干辣椒、八角、花椒、桂皮、香叶（月桂叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 10	GB 5009.44
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.01	GB 5009.17
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.123
六六六（HCH）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	100	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。 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以速冻毛豆为原料，经解冻、清洗、加入食用盐、花椒、干辣椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、进行卤制、冷却、真空包装而成的卤制毛豆。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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县冯庄镇溢苑食品加工坊

H N
Q B