



410506S-2023



河南帝鑫食品有限公司企业标准

Q/HDS 0005S-2023

# 大豆粉

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

河南帝鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南帝鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱宏伟。

H N

Q B

# 大豆粉

## 1 范围

本标准规定了大豆粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、烘烤或不烘烤、压榨或不压榨、去除部分油脂或不去油脂、粉碎、过筛、包装等工艺加工制成的非即食大豆粉。

根据加工工艺不同可分为：全脂大豆粉、半脱脂大豆粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 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   | 粉状                 | 取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽   | 具有本品原料特有的颜色        |  |
| 气味、滋味 | 具有本品原料特有的气味、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, %                       | ≤ 13.0         | GB 5009.3   |
| 灰分（以干基计），g/100g             | ≤ 6.0          | GB 5009.4   |
| 粗细度，%（通过 60 目筛）             | ≥ 80           | GB/T 5507   |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg            | ≤ 0.18         | GB 5009.12  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg             | ≤ 0.2          | GB 5009.15  |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg             | ≤ 1.0          | GB 5009.123 |
| 赭曲霉毒素 A，μg/kg               | ≤ 5.0          | GB 5009.96  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg | ≤ 5.0          | GB 5009.22  |
| 脂肪, %                       | ≤ 15.0（半脱脂大豆粉） | GB 5009.6   |

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

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 GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、烘烤或不烘烤、压榨或不压榨、去除部分油脂或不去油脂、粉碎、过筛、包装等工艺加工制成的非即食大豆粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，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。

河南帝鑫食品有限公司

H N

Q B