410920S-2023

河南省海华农产品有限公司企业标准

Q/HHN 0001S-2023

绿豆

2023-04-18 发布　　2023-04-18 实施

河南省海华农产品有限公司 发布

前　言

本标准由河南省海华农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张四海。

H N
Q B

绿豆

1 范围

本标准规定了绿豆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆为原料，经原料验收、挑选、包装加工而成的绿豆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1绿豆应符合GB 2715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	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	
霉变粒,%	≤2.0	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣霉变粒、进行称量、计算含量

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	≤	13.5	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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 食品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 和 GB 13122 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以绿豆为原料，经原料验收、挑选、包装加工而成的绿豆。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 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定本企业标准，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。

河南省海华农产品有限公司

H N
Q B