



410697S-2023



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0008S-2023

豆沫（小米制品）

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：康献知。

H N
Q B

豆沫（小米制品）

1 范围

本标准规定了豆沫（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为主要原料，添加玉米淀粉，添加食用盐、香辛料粉（八角、小茴香、月桂叶、花椒、丁香、桂皮、胡椒、干姜、高良姜、草果、肉桂中的多种）、白芷、橘皮、粉条、豆腐干、豆腐皮、脱水蔬菜（菠菜、油菜、白菜、上海青、胡萝卜、葱中的一种或几种）、味精、熟芝麻、熟花生中的多种，经配料、混合、包装加工而成的非即食豆沫（小米制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小米面应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 香辛料粉（八角、小茴香、月桂叶、花椒、丁香、桂皮、胡椒、干姜、高良姜、草果、肉桂）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 熟花生应符合SB/T 10614和GB 19300的规定。
- 2.1.6 熟芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.7 粉条应符合GB/T 23587的规定。
- 2.1.8 豆腐干、豆腐皮应符合GB 2712的规定。
- 2.1.9 脱水蔬菜（菠菜、油菜、白菜、上海青、胡萝卜、葱）应符合NY/T 1081的规定。
- 2.1.10 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.11 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

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，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质特有的气、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	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
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 ₁ , 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

豆沫是河南省传统食品，并非豆类制品，其是以小米面为主要原料，添加玉米淀粉，添加食用盐、香辛料粉（八角、小茴香、月桂叶、花椒、丁香、桂皮、胡椒、干姜、高良姜、草果、肉桂中的多种）、白芷、橘皮、粉条、豆腐干、豆腐皮、脱水蔬菜（菠菜、油菜、白菜、上海青、胡萝卜、葱中的一种或几种）、味精、熟芝麻、熟花生中的多种，经配料、混合、包装加工而成的非即食豆沫（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。

安阳市开天调味品有限公司