



411766S-2023



原阳县豫之星食品厂企业标准

Q/YYX 0006S-2023

豆浆原料

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

原阳县豫之星食品厂 发布

前 言

本标准由原阳县豫之星食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：焦占领。

H N
Q B

豆浆原料

1 范围

本标准规定了豆浆原料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆、红小豆、红豆、豇豆、扁豆、红扁豆、芸豆、红芸豆、绿豆、蚕豆、鹰嘴豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米、薏仁米、燕麦米、青稞米、荞麦米、高粱米、花生仁、红皮花生仁、黑皮花生仁、去核灰枣、去核黑枣、红枣圈、玉米糝、黑玉米糝、芝麻、黑芝麻、山药、百合、莲子、通芯红莲、杏仁、核桃仁、芡实、枸杞、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种，经配料、混合、包装、抽真空或不抽真空加工而成的非即食豆浆原料。

根据所用原辅料不同产品分为不同类别。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 红豆、豇豆、扁豆、红扁豆、芸豆、红芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 薏仁米、鹰嘴豆、燕麦米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 青稞米应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 花生仁、黑皮花生仁、红皮花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 玉米糝、黑玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.16 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 山药、芡实、莲子、通芯红莲、枸杞、百合、应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，具有固有的色泽和香味，并符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 葵花籽仁、南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 去核灰枣、去核黑枣、红枣圈应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.22 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	具有原料物质应有的性状	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品依照食用方法熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料品种应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料品种应有的滋味，无哈喇味	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
*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
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
单宁（以干基计），%	≤ 0.3（仅适用于含高粱米的产品）	GB/T 15686

注：*标记的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

应符合 GB 14881 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

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

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆、红小豆、红豆、豇豆、扁豆、红扁豆、芸豆、红芸豆、绿豆、蚕豆、鹰嘴豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加大米、糯米、黑糯米、紫糯米、圆糯米、血糯米、红米、紫米、黑米、糙米、薏仁米、燕麦米、青稞米、荞麦米、高粱米、花生仁、红皮花生仁、黑皮花生仁、去核灰枣、去核黑枣、红枣圈、玉米糝、黑玉米糝、芝麻、黑芝麻、山药、百合、莲子、通芯红莲、杏仁、核桃仁、芡实、枸杞、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种，经配料、混合、包装、抽真空或不抽真空加工而成的非即食豆浆原料。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。

原阳县豫之星食品厂