



412340S-2023

安阳倍佳食品有限公司企业标准

Q/AYBJ 0001S-2023

大豆粉

2023-07-30 发布

2023-07-30 实施

安阳倍佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳倍佳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩军、李从洋。

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、去除全部油脂、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、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	取适量试样至于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	黄色或者淡黄色	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
蛋白质（以干基计），g/100g	≥	37	GB 5009.5
水分，g/100g	≤	12.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤	7.0	GB 5009.4
粗脂肪，g/100g	全脂大豆粉 >	18.0	GB 5009.6
	半脱脂大豆粉	1~18	
	脱脂大豆粉 <	1.0	
*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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22

赭曲霉毒素 A, µg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、水分。型式检验国家相关规定执行。

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、去除全部油脂、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》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、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。

安阳倍佳食品有限公司

H N

Q B