



413156S-2024



新乡共裕食品加工有限公司企业标准

Q/XGS 0002S-2024

绿豆粉浆、汁

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

新乡共裕食品加工有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡共裕食品加工有限公司提出。

本标准起草单位：新乡共裕食品加工有限公司。

本标准主要起草人：王良勇、王伟。

H N

Q B

绿豆粉浆、汁

1 范围

本标准规定了绿豆粉浆、汁的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆为主要原料，加入生活饮用水，经浸泡、清洗除杂、磨浆、发酵、灌装、杀菌或不杀菌加工而成的非即食绿豆粉浆、汁。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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	细腻均匀液体，允许有少量上清液析出	取样品一份，置于洁净干燥的烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味、无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味	
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
总固形物, g/100g	\geq 3.0	附录 A
蛋白质, g/100g	\geq 2.6	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
1. a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 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。

2.6 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。

2.7 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

总固形物测定

取直径 5cm~7cm 的扁形玻璃称量瓶，加 20 g 精制海砂，置于 101℃~105℃干燥箱中干燥 2 h，取出置于干燥器冷却 0.5h，称量，并反复干燥至恒重，称取 5.0mL 试样于恒重的称量瓶内，称量，置水浴上蒸干，擦去瓶体水滴，置于 101℃~105℃干燥箱中干燥 3h，取出置于干燥器中冷却 0.5h，称量，再置于 101℃~105℃干燥箱中干燥 1h，取出冷却后称量，至前后两次质量相差不超过 2.0mg。试样中固体的含量按公式(1)计算：

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_3 - m_2} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中：

X —— 试样中总固形物的含量，单位为克每百克（g/100g）；

m_1 —— 玻璃器称量瓶和海砂加试样干燥后质量，单位为克（g）；

m_2 —— 玻璃器称量瓶和海砂质量，单位为克（g）；

m_3 —— 玻璃器称量瓶和海砂加样量质量，单位为克（g）

QB

编制说明

本标准适用于以绿豆为主要原料，加入生活饮用水，经浸泡、清洗除杂、磨浆、发酵、灌装、杀菌或不杀菌加工而成的非即食绿豆粉浆、汁。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。

新乡共裕食品加工有限公司

H N
Q B