



410859S-2024



濮阳市弘运食品有限公司企业标准

Q/PHS 0001S-2024

豆浆料

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

濮阳市弘运食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市弘运食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王小云。

H N

Q B

豆浆料

1 范围

本标准规定了豆浆料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为原料，加入或不加入红豆、绿豆、黑豆、赤小豆、青豆、毛豆、豌豆、扁豆（白扁豆、绿扁豆、红扁豆）、芸豆（花芸豆、红芸豆、白芸豆）、蚕豆、金丝豆、鹰嘴豆、花豇豆、熊猫豆、饭豆、麻豇豆、大肾豆、红腰豆、白腰豆、雀蛋豆、荷包豆、斑马豆、英国红豆、大黑花豆、刀豆（白凤豆）、大竹豆、小竹豆、花圆豆、纳豆、眉豆的一种或几种，经过挑选、混合或不混合，加入或不加入大米、小米、黑小米、黑米、红米、青稞、燕麦片、麦仁米、黑麦仁、玉米粒、糯米、江米、紫红米、血糯米、紫黑米、薏仁、糙米、高粱米、西米、粳米、麦米、荞麦仁、玉米糝（白玉米糝、黄玉米糝）、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、茯苓、芡实、金银花、黄芪、砂仁、甘草、人参（人工种植5年及5年以下）、葛根、桑叶、玉竹、党参、西洋参、酸枣仁、荷叶、蒲公英、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、陈皮、丹凤牡丹花、薄荷、紫苏、玉米须、奇亚籽、豆腐干、紫菜干、干贝丁、香菇丁、双孢菇丁、口菇丁、杏鲍菇丁、木耳干、银耳、蔬菜片或丁（南瓜、冬瓜、金瓜、胡萝卜、红薯、紫薯、土豆、山药、淮山药、芋头、西芹、芹菜、荸荠、生菜、莲藕、芦笋、茼蒿、白萝卜、青萝卜、红萝卜、苦瓜、油菜、姜、番茄、圣女果、菠菜、黄花菜、甜椒、青椒、西兰花、紫甘蓝、包菜、洋葱、茼蒿、白菜、芥蓝、苋菜、西葫芦、香菜、豆角丁、扁豆角、凉薯、黄瓜、菜花丁、黄秋葵、佛手瓜、茭白、丝瓜、茄子、马蹄、百合、菱角肉中的一种或几种）、水果片或丁（苹果、香蕉、柠檬、无花果、橙子、橘子、桑葚、火龙果、雪梨、菠萝、猕猴桃、油桃、蜜桃干、柚子、哈密瓜、椰子、草莓、荔枝、蓝莓、莲雾、芒果、金桔、番石榴、樱桃、李子、葡萄柚、榴莲、杨桃、沙田柚、甜瓜、葡萄、山楂、龙眼肉、柿子、枇杷、青柠、梅子、西梅、姑娘果、桂圆、雪莲果干、沙棘、山竹、红枣、黑枣、红枸杞、黑枸杞、无花果、柿子中的一种或几种）、坚果籽类（板栗、核桃仁、杏仁、腰果仁、莲子、黑芝麻、白芝麻、榛子仁、红花生、黑花生、南瓜子、松子仁、葵花籽仁、开心果中的一种或几种）中的一种或几种、经混合、烘焙（未完全熟制）或不烘焙、冷却或不冷却、包装而成的非即食豆浆料。

按原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄豆、红豆、绿豆、黑豆、赤小豆、青豆、毛豆、豌豆、扁豆（白扁豆、绿扁豆、红扁豆）、芸豆（花芸豆、红芸豆、白芸豆）、蚕豆、金丝豆、鹰嘴豆、花豇豆、熊猫豆、饭豆、麻豇豆、大肾豆、红腰豆、白腰豆、雀蛋豆、荷包豆、斑马豆、英国红豆、大黑花豆、刀豆（白凤豆）、大竹豆、小竹豆、花圆豆、眉豆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2大米、小米、黑小米、黑米、红米、青稞、燕麦片、麦仁米、黑麦仁、玉米粒、糯米、江米、紫红米、血糯米、紫黑米、薏仁、糙米、高粱米、粳米、麦米、荞麦仁、玉米糝（白玉米糝、黄玉米糝）、白藜麦、红藜麦、黑藜麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.4人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.5茯苓、芡实、金银花、黄芪、砂仁、甘草、葛根、桑叶、玉竹、党参、西洋参、酸枣仁、荷叶、蒲公英、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、陈皮、薄荷、紫苏应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、玉米须应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.8奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.9豆腐干应符合 GB 2712 的规定。

2.1.10紫菜干应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。

2.1.11干贝丁应符合 GB 10136 的规定。

2.1.12香菇丁、双孢菇丁、口菇丁、杏鲍菇丁、木耳干、银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13蔬菜片或丁应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14水果片或丁应符合 GB 16325 的规定。

2.1.15坚果籽类应符合 GB 19300 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	具有原料应有的性状	取适量样品置于一白瓷盘中，室内自然光下检查色泽、性状、嗅其气味（或参照 GB/T 5492 的方法）；检查有无外来杂质（或参照 GB/T 5494 的方法）
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料应有的气味，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	≤ 20	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	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, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
*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 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,新食品原料和食药物质的使用应符合国家公告的规定。

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

本标准适用于以黄豆为原料，加入或不加入红豆、绿豆、黑豆、赤小豆、青豆、毛豆、豌豆、扁豆（白扁豆、绿扁豆、红扁豆）、芸豆（花芸豆、红芸豆、白芸豆）、蚕豆、金丝豆、鹰嘴豆、花豇豆、熊猫豆、饭豆、麻豇豆、大肾豆、红腰豆、白腰豆、雀蛋豆、荷包豆、斑马豆、英国红豆、大黑花豆、刀豆（白凤豆）、大竹豆、小竹豆、花圆豆、纳豆、眉豆的一种或几种，经过挑选、混合或不混合，加入或不加入大米、小米、黑小米、黑米、红米、青稞、燕麦片、麦仁米、黑麦仁、玉米粒、糯米、江米、紫红米、血糯米、紫黑米、薏仁、糙米、高粱米、西米、粳米、麦米、荞麦仁、玉米糝（白玉米糝、黄玉米糝）、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、茯苓、芡实、金银花、黄芪、砂仁、甘草、人参（人工种植5年及5年以下）、葛根、桑叶、玉竹、党参、西洋参、酸枣仁、荷叶、蒲公英、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、陈皮、丹凤牡丹花、薄荷、紫苏、玉米须、奇亚籽、豆腐干、紫菜干、干贝丁、香菇丁、双孢菇丁、口菇丁、杏鲍菇丁、木耳干、银耳、蔬菜片或丁（南瓜、冬瓜、金瓜、胡萝卜、红薯、紫薯、土豆、山药、淮山药、芋头、西芹、芹菜、荸荠、生菜、莲藕、芦笋、茼蒿、白萝卜、青萝卜、红萝卜、苦瓜、油菜、姜、番茄、圣女果、菠菜、黄花菜、甜椒、青椒、西兰花、紫甘蓝、包菜、洋葱、茼蒿、白菜、芥蓝、苋菜、西葫芦、香菜、豆角丁、扁豆角、凉薯、黄瓜、菜花丁、黄秋葵、佛手瓜、茭白、丝瓜、茄子、马蹄、百合、菱角肉中的一种或几种）、水果片或丁（苹果、香蕉、柠檬、无花果、橙子、橘子、桑葚、火龙果、雪梨、菠萝、猕猴桃、油桃、蜜桃干、柚子、哈密瓜、椰子、草莓、荔枝、蓝莓、莲雾、芒果、金桔、番石榴、樱桃、李子、葡萄柚、榴莲、杨桃、沙田柚、甜瓜、葡萄、山楂、龙眼肉、柿子、枇杷、青柠、梅子、西梅、姑娘果、桂圆、雪莲果干、沙棘、山竹、红枣、黑枣、红枸杞、黑枸杞、无花果、柿子中的一种或几种）、坚果籽类（板栗、核桃仁、杏仁、腰果仁、莲子、黑芝麻、白芝麻、榛子仁、红花生、黑花生、南瓜子、松子仁、葵花籽仁、开心果中的一种或几种）中的一种或几种、经混合、烘焙（未完全熟制）或不烘焙、冷却或不冷却、包装而成的非即食豆浆料。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市弘运食品有限公司