



410431S-2025



河南胡三姐食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2025

豆沫料

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

河南胡三姐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南胡三姐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡云霞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HHS 0001S-2020, 备案号：414080S-2020。

H N

Q B

豆沫料

1 范围

本标准规定了豆沫料的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以粉碎的小米为主要原料，添加或不添加玉米粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，添加熟制坚果籽类（花生仁、葵花籽仁、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、杏仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水辣椒圈、脱水玉米粒、脱水油菜、脱水白菜、脱水上海青中的一种或几种）、海带、紫菜、粉条、熟大豆、豆腐干、豆腐皮、香辛料（八角、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、小茴香、桂皮、孜然、胡椒、干姜、肉桂、月桂叶、丁香、草果中的几种）、橘皮、白芷、枸杞子、红枣、食用盐、味精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的非即食豆沫料。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准：

豆沫料（其他方便食品）：豆沫是河南本地的一种传统食品，是以粉碎的小米为主要原料，添加或不添加玉米粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，配以食用盐、味精、脱水蔬菜、熟制坚果籽类、香辛料等，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。
- 3.1.8 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.9 脱水辣椒圈、脱水玉米粒应符合 NY/T 1393 的规定。
- 3.1.10 脱水葱、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水油菜、脱水白菜、脱水上海青应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.11 脱水高丽菜应符合 NY/T 3269 的规定。
- 3.1.12 海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 3.1.13 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 3.1.14 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 3.1.15 熟大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.16 豆腐干、豆腐皮应符合 GB/T 22106 的规定。

3.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.18 橘皮、白芷、枸杞子、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

3.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。

3.2 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	粉末状	随机抽取适量样品，平摊于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	浅黄色至浅棕色	
滋味、气味	具有原料混合后特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 18.0	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 12.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 11	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以粉碎的小米为主要原料，添加或不添加玉米粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，添加熟制坚果籽类（花生仁、葵花籽仁、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、杏仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水辣椒圈、脱水玉米粒、脱水油菜、脱水白菜、脱水上海青中的一种或几种）、海带、紫菜、粉条、熟大豆、豆腐干、豆腐皮、香辛料（八角、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、小茴香、桂皮、孜然、胡椒、干姜、肉桂、月桂叶、丁香、草果中的几种）、橘皮、白芷、枸杞子、红枣、食用盐、味精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的非即食豆沫料。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，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。

河南胡三姐食品有限公司