



410689S-2025



河南省京遥调味食品有限公司企业标准

Q/HJT 0001S-2025

豆沫

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

河南省京遥调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省京遥调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省京遥调味食品有限公司。

本标准主要起草人：胡素花。

H N

Q B

豆沫

1 范围

本标准规定了豆沫的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以粉碎的小米为主要原料，添加玉米粉、小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种，配以食用盐、味精、大豆、花生仁、葵花籽仁、核桃仁、芝麻仁、膨化豆制品、豆制品、脱水蔬菜(脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜中的一种或几种)、海带、紫菜、粉条、香辛料粉(八角、小茴香、肉桂、桂皮、花椒、干姜、丁香、高良姜、黑胡椒、白胡椒、姜黄、豆蔻、荜拔中的几种)、橘皮、栀子、白芷、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠(食品用香料)、碳酸钠中的几种，经混合、调配、包装而成的非即食豆沫。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 花生仁、葵花籽仁、核桃仁、芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.10 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水菠菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.12 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.13 海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.14 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.15 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.16 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 橘皮、栀子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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 | 具有产品应有的性状 | 从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有产品正常的色泽 | |
| 气味、滋味 | 应有正常的滋味、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 | ≤ 14.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g | ≤ 23 | GB 5009.4 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.3 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

注：*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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验项目应符合国家有关规定。

编制说明

本标准适用于以粉碎的小米为主要原料，添加玉米粉、小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种，配以食用盐、味精、大豆、花生仁、葵花籽仁、核桃仁、芝麻仁、膨化豆制品、豆制品、脱水蔬菜(脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜中的一种或几种)、海带、紫菜、粉条、香辛料粉(八角、小茴香、肉桂、桂皮、花椒、干姜、丁香、高良姜、黑胡椒、白胡椒、姜黄、豆蔻、荜拨中的几种)、橘皮、栀子、白芷、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠(食品用香料)、碳酸钠中的几种，经混合、调配、包装而成的非即食豆沫。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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省京遥调味食品有限公司