



411576S-2025

禾存良(河南)科技实业有限责任公司企业标准

Q/HCL 0006S-2025

豆沫

2025-05-22 发布

2025-05-22 实施

禾存良(河南)科技实业有限责任公司 发布

前言

本标准由禾存良（河南）科技实业有限责任公司提出。

本标准起草单位：

1. 驻马店市农业科学院农产品加工研究所
2. 驻马店市市场监督管理局经济开发区分局
3. 禾存良（河南）科技实业有限责任公司

本标准起草人：许海涛¹、尹爽月²、马红珍¹、郭海斌¹、江常杰³。

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。

本标准适用于以小米粉为主要原料，添加或不添加大米粉、小麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉中一种或几种、添加粉条、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、小豆蔻、月桂、肉桂、黑胡椒、白胡椒、姜、丁香、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、圆叶、当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、阴香、大清桂、姜黄、香茅、木姜子、薄荷、留兰香、九里香、肉豆蔻、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、胡麻、百里香、香荚兰中的几种）、紫苏、白芷、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、脱水蔬菜（甘蓝菜、胡萝卜、香菜、芹菜、万年青、荠菜、面条菜、菠菜、高丽菜、黄花菜、山药、茄子、豆角、土豆、番茄、南瓜、青椒、香椿、青梗菜、番茄粉中的一种或几种）、干肉制品（牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种）、花生、大豆、青豌豆、熟芝麻、干豆制品（豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮中的一种或几种）、食用菌制品[香菇、杏鲍菇、茶树菇、木耳、银耳、阿魏蘑、姬松茸、松茸、白玉菇、巴西菇、草菇、金针菇、猴头菇、竹荪、羊肚菌、鸡腿菇、蛹虫草（人工培植）、虫草花（人工培植）中的一种或几种]、干制蛋制品（皮蛋、鸡蛋粒、蛋黄粉中的一种或几种）、裙带菜、海带丝、枸杞、熟制坚果籽类（板栗、核桃、杏仁、葵花籽仁、榛子、腰果中的一种或几种）、大豆植物蛋白、磷脂、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（咸味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精中的一种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的几种，经配料、混合、包装加工（或将不同原料分类包装成小包，共同装入外包装袋中，比如：粉条段、豆段（丁）、豆筋、脱水蔬菜、花生、大豆）而成的非即食豆沫。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小米粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 高粱粉应符合 GB/T 8231 的规定。

2.1.5 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.5 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13 干肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.15 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.16 青豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.17 熟芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.18 干豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 干制蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。
- 2.1.22 海带丝应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 大豆植物蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.26 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.31 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.32 紫苏、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	具有本品应有的性状	从样品中随机取出10g，摊开在洁净的白瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
水分 ^a , g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
铅 ^b （以Pb计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

a. 水分项目仅适用于粉料的检验，其余项目均为混合检验。

b. 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

应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以小米粉为主要原料，添加或不添加大米粉、小麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉中一种或几种、添加粉条、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、小豆蔻、月桂、肉桂、黑胡椒、白胡椒、姜、丁香、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、圆叶、当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、阴香、大清桂、姜黄、香茅、木姜子、薄荷、留兰香、九里香、肉豆蔻、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、胡麻、百里香、香荚兰中的几种）、紫苏、白芷、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、脱水蔬菜（甘蓝菜、胡萝卜、香菜、芹菜、万年青、芥菜、面条菜、菠菜、高丽菜、黄花菜、山药、茄子、豆角、土豆、番茄、南瓜、青椒、香椿、青梗菜、番茄粉中的一种或几种）、干肉制品（牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种）、花生、大豆、青豌豆、熟芝麻、干豆制品（豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮中的一种或几种）、食用菌制品[香菇、杏鲍菇、茶树菇、木耳、银耳、阿魏蘑、姬松茸、松茸、白玉菇、巴西菇、草菇、金针菇、猴头菇、竹荪、羊肚菌、鸡腿菇、蛹虫草（人工培植）、虫草花（人工培植）中的一种或几种]、干制蛋制品（皮蛋、鸡蛋粒、蛋黄粉中的一种或几种）、裙带菜、海带丝、枸杞、熟制坚果籽类（板栗、核桃、杏仁、葵花籽仁、榛子、腰果中的一种或几种）、大豆植物蛋白、磷脂、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（咸味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精中的一种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的几种，经配料、混合、包装加工（或将不同原料分类包装成小包，共同装入外包装袋中，比如：粉条段、豆段（丁）、豆筋、脱水蔬菜、花生、大豆）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，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。

特殊说明：粉条段较硬易扎破内包装袋，因此按比例（占比<25%）单独包装；豆筋、豆段（豆丁）、部分干制蔬菜易碎，因而按比例(占比<25%)单独包成小包，再和混合粉包共同装入外包装袋内。

禾存良（河南）科技实业有限责任公司