



411678S-2025

河南立奥食品有限公司企业标准

Q/HLS 0004S-2025

熟黄豆粉

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

河南立奥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南立奥食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：董凤敏。

H N
Q B

熟黄豆粉

1 范围

本标准规定了熟黄豆粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为原料，经焙烤、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的熟黄豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆应符合GB 1352和GB 2715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	粉状、无结块	取 100g 样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有该产品的固有的色泽	
气、滋味	具有熟黄豆粉应有气味和滋味，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, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分（以干基计）, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.18	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, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
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 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	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789. 15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
^a 样品采样及处理按 GB 4789. 1 及 GB 4789. 23 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、含砂量、磁性金属物、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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

本标准适用于以黄豆为原料，经焙烤、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的熟黄豆粉。

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 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》和 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制定本企业标准，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。

河南立奥食品有限公司

H N

Q B