



411365S-2025



郑州新农源绿色食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0004S-2025

豆浆及调制豆浆

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

郑州新农源绿色食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州新农源绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李旭耀、樊旭东。

H N
Q B

豆浆及调制豆浆

1 范围

本标准规定了豆浆及调制豆浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水、大豆（黄豆或黑豆）为主要原料，添加或不添加（苹果、水蜜桃、黄桃、桃、金桔、桔子、青桔、玫瑰瓜、西瓜、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、红西柚、酸梅、白兰瓜、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、乳粉、谷物杂粮或粉[大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、糙米、小米、黍米（大黄米）、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、花茶中的一种或几种）的浓缩液或萃取液或茶粉、稷米、薏米、高粱、紫薯粉、藜麦粉、青稞粉、裸大麦粉、莜麦粉、燕麦片、燕麦麸、黑燕麦、大麦粉、荞麦粉、玉米糝、玉米粉、绿豆粉、红小豆、芸豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、金丝豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、青豆粉、豇豆粉、斑竹豆粉、竹豆粉、熊猫豆（花豆）粉、白刀豆粉、蚕豆粉、饭豆粉中的一种或几种]、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、椰子油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、黑糖、冰糖、红糖、木糖醇、蜂蜜、食用盐中的一种或几种，经制浆、煮浆、调制、杀菌、冷却、包装等主要工艺加工制成的豆浆及调制豆浆。

按照配料不同可以分为豆浆、调制豆浆。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.3 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 茶叶浓缩液、萃取液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	取适量样品置于烧杯，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质，嗅其气味，温开水漱口后，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、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
蛋白质/（g/100g） $\geq$	2.0	GB 5009.5
脲酶试验	阴性	GB 5009.183
铅*（以 Pb 计）（mg/kg） $\leq$	0.04	GB 5009.12
*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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8952 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素的限量符合 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、净含量及允许短缺量。验证检验周一次，验证检验增加大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以饮用水、大豆（黄豆或黑豆）为主要原料，添加或不添加（苹果、水蜜桃、黄桃、桃、金桔、桔子、青桔、玫瑰瓜、西瓜、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、红西柚、酸梅、白兰瓜、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、乳粉、谷物杂粮或粉[大米、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、糙米、小米、黍米（大黄米）、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、花茶中的一种或几种）的浓缩液或萃取液或茶粉、粳米、薏米、高粱、紫薯粉、藜麦粉、青稞粉、裸大麦粉、莜麦粉、燕麦片、燕麦麸、黑燕麦、大麦粉、荞麦粉、玉米糝、玉米粉、绿豆粉、红小豆、芸豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、金丝豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、青豆粉、豇豆粉、斑竹豆粉、竹豆粉、熊猫豆（花豆）粉、白刀豆粉、蚕豆粉、饭豆粉中的一种或几种]、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、椰子油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、黑糖、冰糖、红糖、木糖醇、蜂蜜、食用盐中的一种或几种，经制浆、煮浆、调制、杀菌、冷却、包装等主要工艺加工制成的豆浆及调制豆浆。

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 2712《食品安全国家标准 豆制品》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州新农源绿色食品有限公司