

Q/HOS 0002S-2025



河南藕缘食品有限公司企业标准

Q/HOS 0002S-2025

豆浆粉和豆奶粉

2025-05-09 发布

2025-05-09 实施

河南藕缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南藕缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘建军。

HN
QB

豆浆粉和豆奶粉

1 范围

本标准规定了豆浆粉和豆奶粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于豆浆粉和豆奶粉。

豆浆粉是以速溶豆粉（配料：大豆、麦芽糖浆、食用盐）、速溶黑豆粉（配料：黑豆、麦芽糖浆、食用盐）中的一种或两种为主要原料，添加熟制谷物粉（薏苡仁粉、黑米粉）、黑芝麻粉、山药粉、红枣粉、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉、乳清蛋白粉、食用盐、白砂糖、碳酸钙中的一种或一种以上为辅料，经配料、混合、包装而成。

豆奶粉是以速溶豆粉（配料：大豆、麦芽糖浆、食用盐）、速溶黑豆粉（配料：黑豆、麦芽糖浆、食用盐）中的一种或两种为主要原料，添加全脂乳粉，添加木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉、乳清蛋白粉、燕麦片、红枣粉、白砂糖、麦芽糊精、碳酸钙中的一种或一种以上为辅料，经配料、混合、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 速溶豆粉、速溶黑豆粉应符合GB/T 18738的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.4 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.5 全脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.6 熟制谷物粉（薏苡仁粉、黑米粉）、黑芝麻粉、山药粉、燕麦片应符合GB 19640的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.8 红枣粉应符合GH/T 1361的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.10 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.11 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.13 大豆低聚糖应符合GB/T 22491的规定。
- 2.1.14 菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.15 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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50g，将其置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
脲酶试验	阴性	GB 5009.183
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 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
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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、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

本标准适用于豆浆粉和豆奶粉。

豆浆粉是以速溶豆粉（配料：大豆、麦芽糖浆、食用盐）、速溶黑豆粉（配料：黑豆、麦芽糖浆、食用盐）中的一种或两种为主要原料，添加熟制谷物粉（薏苡仁粉、黑米粉）、黑芝麻粉、山药粉、红枣粉、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉、乳清蛋白粉、食用盐、白砂糖、碳酸钙中的一种或一种以上为辅料，经配料、混合、包装而成。

豆奶粉是以速溶豆粉（配料：大豆、麦芽糖浆、食用盐）、速溶黑豆粉（配料：黑豆、麦芽糖浆、食用盐）中的一种或两种为主要原料，添加全脂乳粉，添加木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉、乳清蛋白粉、燕麦片、红枣粉、白砂糖、麦芽糊精、碳酸钙中的一种或一种以上为辅料，经配料、混合、包装而成。

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》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。

河南藕缘食品有限公司