



412007S-2026



郑州金诺食品科技有限公司企业标准

Q/ZJS 0004S-2026

黄豆粉

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

郑州金诺食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州金诺食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段雷鹏、商进烽。

H N
Q B

黄豆粉

1 范围

本标准规定了黄豆粉的要求、检验方法、检验规则等。
本标准适用于以黄豆为主要原料，经清理、筛选、碾磨，包装制成的非即食黄豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 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	呈干燥、疏松的粉末状	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

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/(%)	≤	14.5	GB 5009.3
灰分/(%)	≤	6.0	GB 5009.4
*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
赈曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.96

注 1：*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

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HTN
QB

编制说明

本标准适用于以黄豆为主要原料，经清理、筛选、碾磨，包装制成的非即食黄豆粉。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 2715《食品安全国家标准 粮食》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 规定。

郑州金诺食品科技有限公司