



411952S-2026



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0001S-2026

豆沫粥料

2026-07-09 发布

2026-07-09 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志坤、王志芳。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZHS 0001S-2022（备案号：410176S-2022）。

H N

Q B

豆沫粥料

1 范围

本标准规定了豆沫粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆沫粥料包为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（自制或外购）、酱包（外购）、醋包（外购）、油包（外购）、粉条包（外购）】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的非即食豆沫粥料。

豆沫粥料包是以小米面、玉米面为主要原料，添加小麦粉、谷物杂粮粉、食用淀粉、食用盐、味精、芝麻、花生仁、熟制坚果籽类仁、豆制品、油炸豆制品、膨化豆制品、脱水藻类、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮（橘皮）粉、白芷粉、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、复合调味料、脱水蔬菜、油炸葱片、粉条、脱水藻类、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、香菇、木耳、干制水产制品、脱水熟肉制品、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、食品用香精、谷氨酸钠中的几种，经配料、混合、包装加工而成。

菜料包（自制）是以脱水蔬菜（大蒜、蒜黄、葱、姜、香菜、胡萝卜、菠菜、青梗菜、白菜、高丽菜、黄花菜、芹菜、青菜、西兰花、萝卜、豌豆、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、辣椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、竹笋、芦笋、莲藕、黄秋葵、玉米、紫苏中的一种或几种）、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆、粉条、豆制品、油炸豆制品、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、虾米、虾皮、干枸杞、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、脱水熟肉制品（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的几种为原料，经混合、包装加工而成。

根据所用原辅料不同，产品分类为不同口味的豆沫粥料。

2 术语和定义

豆沫粥料是指以小米面、玉米面为主要原料，加入坚果及籽类仁、香辛料、食用盐、味精、脱水蔬菜等辅料进行调味的非即食方便食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小米面、玉米面、小麦粉、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

3.1.5 芝麻、花生仁、熟制坚果籽类仁、烘焙大豆、烘焙豌豆应符合 GB 19300 的规定。

3.1.6 豆制品、油炸豆制、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白应符合 GB 2712

的规定。

3.1.7 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。

3.1.8 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。

3.1.9 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.10 橘皮（陈皮）粉、白芷粉应清洁、卫生、无污染、无杂质。

3.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

3.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

3.1.13 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

3.1.14 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。

3.1.15 油炸葱片应符合 GB 16565 的规定。

3.1.16 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

3.1.17 香菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。

3.1.18 干制水产制品、虾米、虾皮应符合 GB 10136 的规定。

3.1.19 脱水熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。

3.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

3.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

3.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.24 干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.25 干面筋应符合 GB 2711 的规定。

3.1.26 调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒应符合 GB 2749 的规定。

3.1.27 菜料包（外购）应符合 SB/T 11194 的规定。

3.1.28 酱包（外购）应符合 GB 31644 的规定。

3.1.29 醋包（外购）应符合 GB 2719 的规定。

3.1.30 油包（外购）应符合 NY/T 2111 的规定。

3.1.31 粉条包（外购）应符合 GB 2713 的规定。

3.2 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	具有产品应有的状态	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及有无杂质，闻其气味，用温开水漱口，以温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
^a 水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
^a 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^b 总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^b *铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
^c 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
^c 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注1: a仅适用于豆沫粥料包的检验;
b未搭配调料包的产品仅对豆沫粥料包进行检验; 搭配料包的产品将豆沫粥料包与调料包充分混合后进行检验;
c仅适用于调料包的混合检验, 且脂肪含量≥10%的产品, 其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品;

注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.10第二法

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行; 未搭配料包的产品仅对豆沫粥料包进行检验, 搭配料包的产品将豆沫粥料包与调料包充分混合后进行检验。

3.5 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。

3.6 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 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于豆沫粥料包）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以豆沫粥料包为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（自制或外购）、酱包（外购）、醋包（外购）、油包（外购）、粉条包（外购）】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的非即食豆沫粥料。

豆沫粥料包是以小米面、玉米面为主要原料，添加小麦粉、谷物杂粮粉、食用淀粉、食用盐、味精、芝麻、花生仁、熟制坚果籽类仁、豆制品、油炸豆制品、膨化豆制品、脱水藻类、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮（橘皮）粉、白芷粉、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、复合调味料、脱水蔬菜、油炸葱片、粉条、脱水藻类、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、香菇、木耳、干制水产制品、脱水熟肉制品、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、食品用香精、谷氨酸钠中的几种，经配料、混合、包装加工而成。

菜料包（自制）是以脱水蔬菜（大蒜、蒜黄、葱、姜、香菜、胡萝卜、菠菜、青梗菜、白菜、高丽菜、黄花菜、芹菜、青菜、西兰花、萝卜、豌豆、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、辣椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、竹笋、芦笋、莲藕、黄秋葵、玉米、紫苏中的一种或几种）、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆、粉条、豆制品、油炸豆制品、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、虾米、虾皮、干枸杞、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、脱水熟肉制品（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的几种为原料，经混合、包装加工而成。

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，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。

濮阳市志坤好香食品有限公司