

Q/AJX

贵州省食品安全企业标准

Q/AJX 0002S-2021

黄 豆 粉

2021-01-05 发布

2021-01-30 实施

安顺开发区吉祥豆制品加工厂 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》而制定。

本标准由安顺开发区吉祥豆制品加工厂提出并批准。

本标准起草单位：安顺开发区吉祥豆制品加工厂。

本标准主要起草人：李祥海。

黄豆粉

1 范围

本文件规定了黄豆粉的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以黄豆为原料，经碾磨、筛分等工序加工而成的非即食型豆制品：黄豆粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1352	大豆
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定法
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定法
GB/T 5510	粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检查规则
国家质监总局 75 号令（2005）	定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 黄豆应符合 GB1352 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他辅料应符合相应标准及规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理要求的物质。

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
色 泽	淡黄色
形态及组织	粉末状、无结块
滋味与气味	呈产品特有的气味与滋味，无霉味及异味
杂 质	正常视力无可见外来杂质。

3.3 理化卫生指标

理化卫生指标应符合表2的规定。

表2 理化卫生指标

项 目	指 标
水分，%	≤14.0
灰分，%	≤6.0
粗细度（CQ10号筛）	全部通过
含砂量，%	≤0.30
磁性金属物，g/kg	≤0.005
脂肪酸值（以湿基计），（KOH）mg/100g	≤80
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2
铬（以Cr计），mg/kg	≤0.9
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.2
赈曲霉毒素A，μg/kg	≤5.0

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂使用的品种和添加量应符合GB 2760的规定。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

按感官品评法进行评定。

4.2 理化卫生检验

4.2.1 水分的测定按GB 5009.3规定的方法进行。

4.2.2 灰分的测定按GB 5009.4规定的方法进行。

4.2.3 粗细度的测定按GB/T 5507规定的方法进行。

4.2.4 含砂量的测定按GB/T 5508规定的方法进行。

4.2.5 磁性金属物的测定按GB/T 5509规定的方法进行。

4.2.6 脂肪酸值的测定按GB/T 5510规定的方法进行。

4.2.7 铅的测定按GB 5009.12规定的方法进行。

4.2.8 铬的测定按GB 5009.123规定的方法进行。

4.2.9 镉的测定按GB 5009.15规定的方法进行。

4.2.10 赈曲霉毒素A的测定按GB 5009.96规定的方法进行。

4.3 净含量检验

净含量的测定按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

以同批原料、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

应从同批产品中随机抽取 10 包（最小独立销售包装）样品，其中 5 包作检验样品，另 5 包作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。出厂检验项目应包括感官要求、水分、粗细度、灰分和净含量等指标。

5.3.2 型式检验

型式检验项目应包括本标准中 3.2~3.5 的全部要求，每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 主要原料产地或生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 连续停产3个月后恢复生产时；
- d) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时

5.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或随机抽取同批样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准，微生物指标不得进行复验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全的规定，包装封口应严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合装运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、清洁卫生的库房内，应有防尘、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合存放。产品离地离墙间距不得少于 20cm。

6.5 保质期

在遵照本标准规定的运输贮存条件下，产品保质期 12 个月。