



410504S-2021



郑州金百汇食品有限公司企业标准

Q/ZJBH 0001S-2021

豆粉

2021-02-28 发布

2021-02-28 实施

郑州金百汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州金百汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何金全。

本标准自发布实施之日起替代标准号 Q/ZJBH 0001S-2017。

H N
Q B

豆粉

1 范围

本标准规定了豆粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豌豆、大豆、赤小豆、绿豆、菜豆、蚕豆、豇豆、白扁豆中的一种为原料，经蒸煮、冷却、压滤、炒制、粉碎、过滤、包装而成的非即食豆粉。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 赤小豆、白扁豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 菜豆应符合 NY/T 271 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 规定。
- 2.1.7 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状或小颗粒状	随机取样品 1 瓶（袋），置入洁净的无色烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质；然后嗅其气味、用开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品原料特有的颜色	
气、滋味	具有本品原料特有的气味和滋味，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 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009. 3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 96

细度（40 目筛）	全部通过	GB/T 5507
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
脲酶试验	阴性	GB 5413.31
注：*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生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豌豆、大豆、赤小豆、绿豆、菜豆、蚕豆、豇豆、白扁豆中的一种为原料，经蒸煮、冷却、压滤、炒制、粉碎、过滤、包装而成的非即食豆粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，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。

郑州金百汇食品有限公司