



413183S-2022



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0015S-2022

豆粉及其制品

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准主要起草单位：想念食品股份有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、王建、郭媛媛、孙粮。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市龙升工业园龙升大道）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）、河南想念面粉有限公司（地址：河南省南阳市镇平县玉漳大道与玉源南路交叉口想念食品产业园1号）。

H N

Q B

豆粉及其制品

1 范围

本标准规定了豆粉及其制品的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆、绿豆、黄豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、燕麦、藜麦、紫麦、黑小麦、青稞、薏仁、小米、玉米、黑米、玄米中的一种或几种，经脱皮或不脱皮、清理、粉碎或研磨、筛理、添加或不添加红甜菜粉、菠菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、红枣粉、山楂粉、百合粉、紫薯粉、山药粉、魔芋粉、葛根粉、茯苓粉、猴头菇粉、香菇粉、银耳粉、海带粉、小麦粉、小麦胚粉、全麦粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、燕麦麸粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦若叶青汁粉、抹茶粉、菊粉中的一种或几种，经混合或不混合，包装而成的豆粉及其制品。

根据原料不同，可分为单一型豆粉、混合型豆粉、复配型豆粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黄豆应符合 GB1352 的规定。
- 2.1.4 荞麦（苦荞麦、甜荞麦）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 紫麦、黑小麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 薏仁应符合 GB 2715 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 玄米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 红甜菜粉、菠菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、红枣粉、山楂粉、百合粉、紫薯粉、山药粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.17 茯苓粉、猴头菇粉、香菇粉、银耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.19 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

- 2.1.20 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.21 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.22 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.23 小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、燕麦麸粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.24 大豆（分离）蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25 大麦若叶青汁粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.26 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.27 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）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
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察外观形态、色泽、杂质，嗅其气味
色泽、气味	具有该产品应有的色泽，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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
铬*（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.95	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96

注：*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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆、绿豆、黄豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、燕麦、藜麦、紫麦、黑小麦、青稞、薏仁、小米、玉米、黑米、玄米中的一种或几种，经脱皮或不脱皮、清理、粉碎或研磨、筛理、添加或不添加红甜菜粉、菠菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、红枣粉、山楂粉、百合粉、紫薯粉、山药粉、魔芋粉、葛根粉、茯苓粉、猴头菇粉、香菇粉、银耳粉、海带粉、小麦粉、小麦胚粉、全麦粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、燕麦麸粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦若叶青汁粉、抹茶粉、菊粉中的一种或几种，经混合或不混合，包装而成的豆粉及其制品。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》有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

想念食品股份有限公司

Q B