



411051S-2019



郑州金诺食品科技有限公司企业标准

Q/ZJS0001S-2019

---

# 大豆粉

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

---

郑州金诺食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州金诺食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：段雷鹏

H N

Q B

# 大豆粉

## 1 范围

本标准规定了大豆粉的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为原料，经研磨、筛理分离、包装加工而成的大豆粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料质量要求

大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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
色 泽	淡黄色	取样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅。
性 状	粉末状	
气 味	具有大豆特有的气味，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	≤ 14.5	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.2	GB5009.15
*铬(以Cr计), mg/kg	≤ 0.8	GB5009.123
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\*铬指标严于食品安全国家标准GB2762。

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合

GB 2762 的规定。

### 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经研磨、筛理分离、包装加工而成的大豆粉。

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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB2762。

郑州金诺食品科技有限公司

H N

Q B