

Q/NTTL

内蒙古套田粮面业有限公司企业标准

Q/NTTL 0001S—2024

大豆粉

2024 - 04 - 01 发布

2024 - 04 - 20 实施

内蒙古套田粮面业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 的规定编写。

本标准由内蒙古套田粮面业有限公司提出。

本标准由内蒙古套田粮面业有限公司起草。

本标准由内蒙古套田粮面业有限公司批准。

本标准起草人：王旺全。

大豆粉

1 范围

本标准规定了大豆粉的技术要求、生产加工过程要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆为原料，添加水，经清豆、润豆、脱壳、碾磨、筛理、包装等工艺加工制成的大豆粉。

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，仅所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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- 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
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5008 粮食检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5009 粮食检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5492 粮食检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

大豆：应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 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
色泽	浅黄色或类白色	GB/T 5492
滋味、气味	具有原料特有的滋味和气味，无异味	
组织形态	粉末状或微粒状，无结块	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察有无杂质。
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
灰分(以干基计), %	≤	8.0	GB 5009.4
水分, %	≤	14.5	GB 5009.3
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509

3.4 有毒有害菌类、植物种子限量

有毒有害菌类、植物种子限量应符合GB 2715的规定，按GB 2715规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

3.6 污染物限量

污染物限量中“铅(以Pb计) ≤ 0.16 mg/kg”，应符合豆类及其制品的规定，按GB 5009.12规定的方法检验；其他污染物限量指标应符合GB 2762的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

3.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，按GB 2763中规定的方法检验。

3.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 13122 和 GB 14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求，包装严密、无泄漏破损。

5.3 运输

运输工具清洁卫生，运输过程中应防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风良好的场所贮存，产品不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫离地。
