

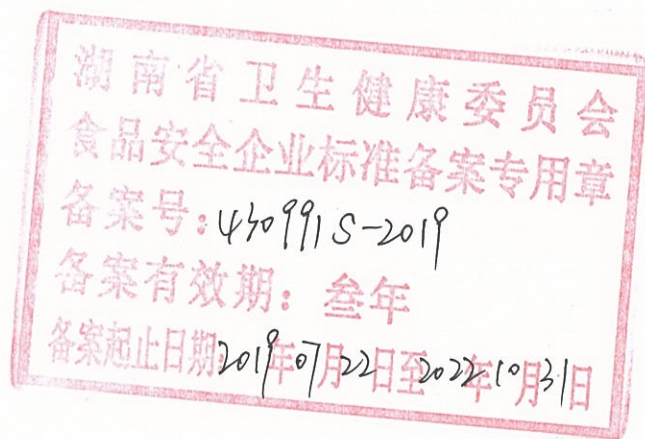
# 湖南旺龙食品有限公司企业标准

Q/AXWL 0005S-2019



## 食品安全企业标准

### 干豆



2019-05-12 发布

2019-07-12 实施

湖南旺龙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南旺龙食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南旺龙食品有限公司。

本标准由湖南旺龙食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：杨新良。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q/AXWL 0005S-2016。



# 干豆

## 1 范围

本标准规定了干豆的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以干豆为原料，经筛选、包装等生产工序加工成的干豆。

## 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/T 191                                | 包装储运图示标志              |
| GB 2715-2016                            | 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 4806.7                               | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 5009.3                               | 食品安全国家标准 食品中水分的测定     |
| GB 5009.123                             | 食品安全国家标准 食品中铬的测定      |
| GB/T 5492                               | 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定 |
| GB 7718                                 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则    |
| GB/T 6543                               | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱      |
| 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    |
| GB 31621                                | 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范   |
| JJF1070                                 | 定量包装商品净含量计量检验规则       |
| 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》 |                       |

## 3 要求

### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全相关标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

应符合见表1的规定。

表1 感官要求

| 项目      | 要求            | 检测方法                                       |
|---------|---------------|--------------------------------------------|
| 色泽      | 具有产品应有的色泽     | GB /T5 4 9 2                               |
| 组织形态    | 具有产品应有的形状，无虫蛀 | GB /T5 4 9 2                               |
| 霉变粒/（%） | ≤ 1.0         | 按 GB /T5 4 9 4 中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量、计算含量 |



|       |                       |              |
|-------|-----------------------|--------------|
| 气味、滋味 | 具有产品应有的滋味和气味，无霉味及其他异味 | GB /T5 4 9 2 |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质           | 在自然光下目测      |

### 3.3 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/(%) | ≤ 13.0 | GB 5009.3 |

### 3.4 有毒有害菌类、植物种子限量

应符合GB 2715-2016中3.3的规定。

### 3.5 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

| 项目            | 指标             | 检验方法        |
|---------------|----------------|-------------|
| 铬(Cr)/(mg/kg) | 0.8            | GB 5009.123 |
| 其他污染物限量       | 应符合 GB2762 的规定 |             |

### 3.6 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

### 3.7 农药最大残留限量

应符合GB2763的规定。

### 3.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

### 5.2 抽样

随机抽取 1500g 样品，分成二份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、水分，每批产品须由生产厂质检部门按本标准进行检验，合格后并出具合格证后方可出厂。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产半年以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准, 判定为合格品。

5.5.2 所检项目如不符合本标准时, 允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准, 判定该批产品为不合格品。

#### 6 标志、包装、运输、贮存

##### 6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 中的有关规定。

##### 6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

##### 6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

##### 6.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。

##### 6.5 保质期

在符合上述贮运条件下, 产品保质期为 12 个月。