

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0048 S- 2017 号

Q/JBT

锦州百通食品集团有限公司企业标准

Q/JBT 0001S-2017

日式豆

2017-09-10 发布

张清文

2017-10-15 实施

锦州百通食品集团有限公司 发布

前言

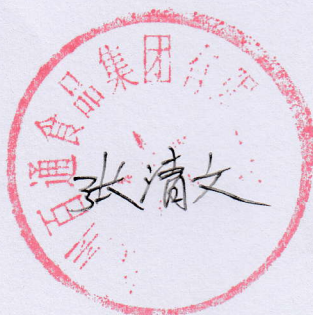
本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准污染物限量指标依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；真菌毒素限量依据 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；微生物指标依据 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》和 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定；其他指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州百通食品集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张运生、董树权、范文强。

本标准属首次发布。



日式豆

1 范围

本标准规定了日式豆的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以菜豆、扁豆、大豆为原料，以白砂糖、食用盐、赤砂糖、麦芽糖、谷氨酸钠（味精）为辅料，添加食品添加剂山梨酸钾，经浸泡、蒸煮、调味、包装、杀菌制成的日式豆。

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 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌的检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌的检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾

GB 5461 食用盐

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/T 12456 食品中总酸的测定

GB 14881 食品企业通用卫生规范

I GB/T 20883 麦芽糖

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

QB/T 2343.1 赤砂糖

LS/T 3103 菜豆（芸豆）、豇豆、精米豆（竹豆、搅豆）、扁豆

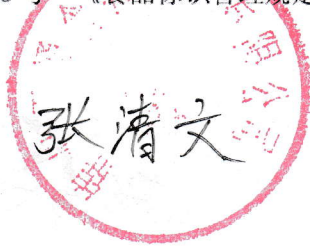
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求



- 3.1.1 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 菜豆、扁豆：应符合 LS/T 3103 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.5 赤砂糖：应符合 QB/T 2343.1 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 山梨酸钾：应符合 GB 13736 的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	颗粒状
色 泽	有该品种应有色泽
滋味与口感	口感好，无异味
杂 质	无可见杂质

3.3 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总糖/(g/100g)	11.0~21.0
总酸（以乳酸计）/(g/100g)	0.05~0.10
盐分/(g/100g)	0.1~1.3
铅(Pb) /(mg/kg) ≤	0.3
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0

3.4 微生物指标

应符合表3、4的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M

表 3 （续）

菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ¹	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³
*样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。				

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案*及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

3.5 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.7 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，目测形态、色泽，然后品味，并与标准规定对照，作出评价。

4.2 理化指标

4.2.1 总糖

按GB/T 23780规定的方法测定。

4.2.2 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

4.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.4 黄曲霉毒素B₁

按GB/T 5009.22规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

4.3.3 致病菌



按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定的方法检验。

4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定进行。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一批原料、同一天生产且包装好的产品为一批。每批产品应采用随机抽样的方法，从中随机抽取检测样品，样品最低不少于6个包装单位，并标明产品名称、批号及取样日期。均匀分为两份，一份检验，一份留样。

5.2 出厂检验

产品出厂前应经本公司检验部门检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、大肠菌群、菌落总数、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.3.2 型式检验每一年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

5.3.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标签、包装、运输及贮存

6.1 标签

应符合GB 7718和《食品标识管理规定》的规定。

6.2 包装

包装容器和材料应符合国家食品包装材料标准的规定，必须整洁、卫生。

6.3 运输

运输设备应洁净卫生，运输产品时应使用冷藏车。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在 $\leq 5^{\circ}\text{C}$ 的冷藏环境内，不得与有毒、有害、有异味和易腐蚀的物品混运。

在上述贮存条件下，保质期为240天。

