

# Q/AJBK

## 陕西安健博康生物科技有限公司企业标准

Q/AJBK 0004S—2020

---

### 白芸豆粉（固体饮料）



Q/610000-11854S-2020  
有效期至 20231102

2020-09-25 发布

2020-10-30 实施

---

陕西安健博康生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由陕西安健博康生物科技有限公司提出。

本标准由陕西安健博康生物科技有限公司起草。

本标准起草人：叶涛、薛慧。

本标准批准人：马剑峰。

本标准系首次发布。



# 白芸豆粉（固体饮料）

## 1 范围

本标准规定了白芸豆粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以白芸豆为原料，经预处理、水提、浓缩、干燥、粉碎、过筛、包装制成的白芸豆粉（固体饮料）。

## 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 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 2763    | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量        |
| GB 4789.1  | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则        |
| 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 4789.3  | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数    |
| GB 4789.4  | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验    |
| GB 4789.10 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB 4789.15 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数   |
| GB 4806.1  | 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求    |
| 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 5009.5  | 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定          |
| 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/T 6543  | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱            |
| GB 7101    | 食品安全国家标准 饮料                 |
| GB 7718    | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则          |
| GB 9683    | 复合食品包装袋卫生标准                 |
| GB/T 10004 | 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合         |
| GB/T 14187 | 包装容器 纸桶                     |
| GB 12695   | 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范           |
| GB 28050   | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则        |
| GB/T 28118 | 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋             |

- GB/T 29602 固体饮料  
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
 LS/T 3103 菜豆(芸豆)、豇豆、精米豆(竹豆、榄豆)、扁豆  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量监督检验检疫局(2005)第75号令)

### 3 技术要求

#### 3.1 原、辅料要求

3.1.1 白芸豆：应符合LS/T 3103的规定。

3.1.2 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                |
|-------|--------------------|
| 色泽    | 类白色至黄棕色            |
| 滋味、气味 | 具有白芸豆粉特有的滋味、气味，无异味 |
| 组织形态  | 呈干燥粉末状，无结块         |
| 冲调性   | 冲调后呈均匀的混悬液，允许有少许沉淀 |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质          |

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目            | 指 标   |
|----------------|-------|
| 水分, g/100g     | ≤ 7.0 |
| 蛋白质, g/100g    | ≥ 1.0 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 1.0 |

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项 目         | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                   |
|-------------|-----------------------|---|-----------------|-------------------|
|             | n                     | c | m               | M                 |
| 菌落总数, CFU/g | 5                     | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> |
| 大肠菌群, CFU/g | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   |

表 3（续）

| 项    目                               | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |       |     |
|--------------------------------------|-----------------------|---|-------|-----|
|                                      | n                     | c | m     | M   |
| 沙门氏菌                                 | 5                     | 0 | 0/25g | —   |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g                       | 5                     | 1 | 100   | 950 |
| 霉菌, CFU/g ≤                          | 50                    |   |       |     |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |       |     |

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

### 3.7 污染物限量、真菌毒素限量、农药最大残留限量

应分别符合GB 2762、GB 2761、GB 2763的规定。

### 3.8 生产过程中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取 5g 左右的被测样品于洁净的白色瓷盘中（或 100mL 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 1g 被测样品于 50mL 烧杯中，按标签上所述的使用方法冲溶稀释后，嗅其气味，尝其滋味，静置 2min 后用肉眼在自然光线下观察其冲调性。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12 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 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 中的平板计数法测定。

4.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中的第二法测定。

4.3.5 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

#### 4.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批与抽样

##### 5.1.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

##### 5.1.2 抽样

每批产品中随机抽取12个最小独立包装（总净含量不少于500g），样品分成2份，1份检验，1份备查。

#### 5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品均要经检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 规定的全部检验项目。

5.3.2 型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一时，也应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 更换重要生产设备时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管部门提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，且不得复检。

5.4.3 理化指标如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输与贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，且应标明产品的冲调或冲泡方法。产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合GB 4806.1及相应食品安全国家标准的要求。产品内包装用塑料袋应符合GB 4806.7或GB 9683或GB/T 10004或GB/T 28118的规定，产品外包装用纸板桶应符合GB/T 14187的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输时应轻装轻卸，防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，并有防蝇、防鼠、防尘设施，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为24个月。