

Q/DDF

洱源阿达飞粮油食品有限公司企业标准

Q/DDF 0001 S—2023

豌豆粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53290010 S- 2023
备案日期: 2023年 03 月 29 日

云南省食品安全企
备案号: 5329
备案日期: 年

2023 - 03 - 29 发布

2023 - 03 - 30 实施

洱源阿达飞粮油食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的豌豆粉是以豌豆为原料，经过脱粒、清理、去皮、磨粉、筛分、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》规定，其中安全性指标铅的限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制订。

本标准由洱源阿达飞粮油食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：张志坚、陶银。

豌豆粉

1 范围

本标准规定了豌豆粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮藏。
本标准适用于豌豆粉是以豌豆为原料，经过脱粒、清理、去皮、磨粉、筛分、包装等工艺制成的产品。

2 规范性引用文件

本标准所引用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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 豌豆：豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.2 加工用水：加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他辅料：应符合相应的食品标准及有关规定的要求，不得添加非食品原料和辅料。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	乳黄色或淡黄色	GB/T 5492
气味、滋味	具有豌豆粉固有的气味和滋味，无其他异味	
形 态	细腻、松散的粉状，无霉变和结块	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, g/100g ≤	14.0	GB 5009.3
灰分(以干物质计), g/100g ≤	3.0	GB 5009.4

续上表

粗细度，%	≤	全部通过 CQ20 号筛	GB/T 5507
含沙量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.01	GB/T 5509
脂肪酸值，mg/100g	≤	80	GB/T 5510

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 农药残留量

农药残留量应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》中规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 杂粮粉的规定。

3.9 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

在同一产品类型、同一班次生产的同一品规格的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品抽样基数不少于 20 个独立包装（总质量不少于 50Kg）。抽取 6 个独立包装，总重量不少于 5Kg，样品均分二份，一份做检验，另一份留样备检。

4.3 出厂检验

出厂产品应进行检验并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部指标，有下列情况之一时，亦应进行型式检验；

- a) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，有任何一项指标不符合时，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

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

5.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关卫生标准的规定，封口牢固。

5.3 运输

运输工具应是清洁、干燥，符合卫生要求的专用装具，不得与易污染的物品混装混运。运输过程应轻拿轻放、防雨、防晒。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混存。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位 (盖章)

2023年3月9日

备案单位主要负责人 (签字) 唐士诚

2023年3月9日