

Q/LDY

丽江得一食品有限责任公司企业标准

Q/LDY 0002 S—2020

代替 Q/LDY 0002 S-2017

干豆

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070009 S-2020
备案日期: 2020年 05月 15日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020-05-15 发布

2020-05-20 实施

丽江得一食品有限责任公司

发 布

前 言

本公司生产的干豆产品是以自然风干或晾干的豆类为原料，经分选或不分选、挑选或不挑选、抛光或不抛光、包装而成的产品。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》特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762--2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763--2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2761--2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2715--2016《食品安全国家标准 粮食》制定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标按产品实际制定。

本标准由丽江得一食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：樊丽全、王灿东、谭映梅、和耀斌、邓黔云、何银泉、潘卫华。

本标准代替Q/LDY 0002 S-2017《芸豆》。

食品安全企

5307

年

干豆

1 范围

本标准规定了干豆的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输及贮存。
本标准适用于自然风干或晾干的豆类为原料，经分选或不分选、挑选或不挑选、抛光或不抛光、包装而成的干豆产品。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

本公司干豆分为红小豆、绿豆、饭豆、豇豆、小扁豆（学名兵豆、又名鸡眼豆、鸡豆）、大豆（包括黄豆、黑豆、青豆）、鹰嘴豆、刀豆、扁豆、蚕豆、豌豆、芸豆、花生。其中芸豆又分为大白芸豆、大黑花芸豆、白扁芸豆、白腰芸豆、红腰芸豆、黑芸豆、黄芸豆、红芸豆、紫芸豆、花芸豆、奶花芸豆、珍珠芸豆等品种。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 豆类原料：无虫蛀、无霉变、无异味，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品物质。

4.2 感官要求

符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽和形态	具有该品种正常固有的色泽和形态，无虫蛀、无霉变	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅。
气味	具有该品种固有正常气味，无异味	

4.3 理化指标

符合表2规定。

业标准
S-
月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	14.0	GB 5009.3
不完善粒, g/100g ≤	3.0	GB/T 5494
杂质, g/100g ≤	1.0	

4.4 污染物限量

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的要求。

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

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.7 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用符合GB 2760粮食中豆类的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料生产的同一品种、同一规格的产品作为一批。

5.2 抽样

从同一批中随机抽取，抽样基数不得低于 100 个最小包装，总重量不得低于 30kg，抽取样品不少于 20 个最小包装，重量不得少于 2kg，样品分成 2 份，一份检验，一份备查。

5.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时应进行：

- 更改原料、配方或调整关键工艺时；
- 停产半年以上再恢复生产时；

备案

- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 出厂检验

每批产品由公司的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,产品符合标准要求方可出厂。出厂检验项目:净含量、感官、水分。

5.5 判定规则

检验结果中有一项不符合本标准,可以从本批产品中加倍抽样复检,以复检结果为准。

6 标志标签、包装、运输及存贮

6.1 标志标签

销售包装的食品标志应符合 GB 7718 与 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装用塑料编织袋符合GB/T 8946规定,塑料袋符合GB 4806.7规定,封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止重压、防雨、防潮、防晒,装卸适应轻搬轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应置于通风、干燥、阴凉的库房内,并有防晒、防雨、防潮、防尘、防鼠设施,禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮放;产品离地离墙 20cm 以上。

章

1