

# Q/BNY

## 保山市牛一半商贸有限公司企业标准

Q/BNY 0001S—2020

代替 Q/BNY 0001S-2017

### 熟制透心绿蚕豆

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5305 0013S-2020

备案日期: 2020 年 06 月 17 日

云  
备  
章

2020 - 06 - 11 发布

2020 - 06 - 17 实施

保山市牛一半商贸有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的熟制透心绿蚕豆是以保山市特有的透心绿蚕豆为原料，经清洗、浸泡、烘炒或油炸、加或不加香辛料、包装等熟制工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织、生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/BNY 0001S-2017《熟制透心绿豆》。

本标准由保山市牛一半商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：韩志忠



# 熟制透心绿蚕豆

## 1 范围

本标准规定了熟制透心绿蚕豆的产品分类、技术要求、检验规划、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以保山市特有的透心绿蚕豆为原料，经清洗、浸泡、烘炒或油炸、加或不加香辛料、包装等熟制工艺加工制成的透心绿蚕豆。

## 2 规范性引用文件

本标准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

根据熟制生产工艺的不同，产品分为烘炒透心绿蚕豆和油炸透心绿蚕豆。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	具有相应品种应有的色泽，无蛀虫，无焦、生现象。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察，观其色泽，嗅其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计。
滋味、气味	具有相应品种应有的蚕豆香味和滋味，无酸败等异味	
霉变粒/% ≤	2.0	
杂 质	无正常视力可见外来异物。	

南省食品安全

案号: 5305

案日期:

## 4.3 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
	烘炒透心绿豆	油炸透心绿豆	
水分, g/100g	≤ 12	6	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	—	3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	—	0.50	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计), meq/kg	—	20	GB 5009.230
食盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 5.0		GB 5009.44

## 4.4 污染物指标

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

## 4.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 <sup>b</sup>	≤ 25				GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB4789.1 进行  
<sup>b</sup>仅适用于烘炒工艺加工的熟制透心绿豆

## 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

## 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070 规定检验。

## 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 熟制豆类的规定。

#### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 个独立包装（总量不少于 200Kg）。每种产品随机抽取 8 个独立包装，样品总量不少于 2Kg，样品分成两份，一份供检验，一份留样备检。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质检部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：S-感官要求、净含量、大肠菌群。

#### 5.4 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，亦应进行

型式检验：

- 原料、配方、生产工艺和设备发生较大改变时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 检验规则

检验结果中，有任一项微生物指标不合格，则判该批产品不合格。其余指标有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 销售包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定

#### 6.2 包装

：企业标准备案

S-  
年 月

包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,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。运输中应防雨、防潮、防晒;装运时应轻拿、轻卸、轻放。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、通风、干燥的库房内,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。严禁与有毒、有害、易污染、有异味的物品混贮。产品应离墙、离地堆放,堆码高度以提取方便为宜。

金业利新睿

-2

月 年

# 备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

章  
日

保山市牛一半商贸有限公司

备案单位（盖章）

2020年6月11日



备案单位主要负责人（签字）

2020年6月11日



MS  
1988  
101