

Q/DFX

洱源福芯粮油食品加工厂企业标准

Q/DFX 0001 S—2020

代替 Q/ DFX 0001 S-2017

豌豆粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0063 S- 2020
备案日期: 2020 年 11 月 20 日

云南省食品安
备案号: 53
备案日期:

2020 - 11 - 01 发布

2020 - 11 - 20 实施

洱源福芯粮油食品加工厂

发布

前 言

我厂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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB 2715《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国家标准，其他指标根据产品实际制订。

本标准替代Q/DFX 0001S-2017。

本标准由洱源福芯粮油加工厂提出，起草并解释。

本标准起草人：张志坚。

全企业
S
年

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 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：应符合相应的食品安全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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 3.0	GB/T 5505
粗细度 (CQ20 号筛)	全部通过	GB/T 5507
含沙量, %	≤ 0.8	GB/T 5508
磁性金属物, g/Kg	≤ 0.01	GB/T 5509
脂肪酸值, (mg/Kg)	≤ 80	GB/T 5510

3.4 污染物指标

污染物指标应符合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 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅 (以 pb 计), mg/kg ≤	0.40	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留量限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 杂粮粉的规定。

3.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070规定执行。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

在同一批原料、同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

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）。抽取数量6个独立包装，且总净含量不少于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

出厂产品应由厂化验室进行检验并出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目：感官指标、净含量、水分、灰分、粗细度。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 正式生产后，如原料、设备、工艺有较大变化；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验的要求时。

4.5 判定规则

产品经检验，检验结果符合本标准的，则判定为该批产品合格。如有一项指标不符合本要求的，允许备样复检，复检结果如仍不合格的，则判定该批产品为不合格品。标志、包装、运输、贮存、保质期。

4.6 标志

4.6.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

4.6.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.7 包装

产品内包装为塑料袋，外包装用瓦楞纸箱包装。产品包装材料应清洁、严密、整齐、无破损、无裸露。包装材料必须符合国家相关标准和食品卫生要求。

4.8 运输

须用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。

4.9 贮存

应贮存通风、干燥、清洁、无异味的库房中，隔墙、离地，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。