

ICS 67.080.10
X 24
备案号:39323—2013

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10948—2012

熟 制 豆 类

Roasted beans

2013-01-23 发布

2013-09-01 实施

中华人民共和国商务部 发 布



前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国食品工业协会坚果炒货专业委员会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准负责起草单位：洽洽食品股份有限公司、江苏阿里山食品有限公司、中国食品工业协会坚果炒货专业委员会。

本标准参与起草单位：宁夏厚生记食品有限公司、苏州口水娃食品有限公司、上海来伊份股份有限公司、安徽真心食品有限公司、宁波恒康食品有限公司、四川徽记食品产业有限公司。

本标准主要起草人：孙美、朱永涛、翁洋洋、吴昌连、谭海波、毕守英、杨丽娟、刁文英、林晓红。

熟 制 豆 类

1 范围

本标准规定了熟制豆类的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以果蔬籽中的豆类为原料,经熟制加工的产品生产、检验和销售。

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 1352 大豆
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2761 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品中污染物限量
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10459 蚕豆
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10461 小豆
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 16565 油炸小食品卫生标准
- GB 19300 烘炒食品卫生标准
- GB/T 22165 坚果炒货食品通则
- GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 术语和定义

GB/T 22165 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熟制豆类 roasted beans

以果蔬籽中的豆类为主要原料,添加或不添加辅料,经烘炒、油炸或其他熟制加工工艺,部分或全部保持豆类物理形态制成的食品。

3.2

霉变粒 mould kernel

籽仁表面有霉斑、有异味或苦味的颗粒。

3.3

虫蚀粒 injured kernel

有虫眼且伤及籽仁的颗粒。

4 分类

按加工工艺的不同分为:

- a) 烘炒类;
- b) 油炸类;
- c) 其他类。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定。

5.1.2 蚕豆

应符合 GB/T 10459 的规定。

5.1.3 豌豆

应符合 GB/T 10460 的规定。

5.1.4 小豆

应符合 GB/T 10461 的规定。

5.1.5 其他豆类

应符合相关国家标准或行业标准。

5.2 辅料

应符合相应国家标准和有关规定的要求。

5.3 感官

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求		
	烘炒类	油炸类	其他类
外观	大小均匀,其中虫蚀粒 $\leq 2.0\%$ 、霉变粒 $\leq 0.5\%$		
色泽	色泽均匀,具有该产品应有的色泽		
口味	香而酥脆可口,香味、滋味与气味纯正,无异味,按不同配料应具有各自的特色风味		除具有应有的香味、滋味与气味外,按不同配料、加工方法还应具有各自的特色风味
杂质	正常视力无可见外来杂质		

5.4 水分

水分应符合表 2 的要求。

表 2 水分指标

项 目	指 标		
	烘炒类	油炸类	其他类
水分/(g/100g) $\leq$	8		—

5.5 卫生指标

应符合表 3 的规定,具体数值见附录 A。

表 3 卫生指标

项 目	指 标		
	烘炒类	油炸类	其他类
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g) $\leq$	大豆:应符合 GB 19300 的规定;其他豆:—	应符合 GB 16565 的规定	大豆:应符合 GB 19300 的规定;其他豆:—
酸价(以氢氧化钾计)/(mg/g) $\leq$			—
羰基价(以脂肪计)/(meq/kg) $\leq$	—		
无机砷/(mg/kg) $\leq$	应符合 GB 2762 的规定		
镉/(mg/kg) $\leq$			
铬/(mg/kg) $\leq$			
氟/(mg/kg) $\leq$			
铅/(mg/kg) $\leq$			

表 3 (续)

项 目		指 标		
		烘炒类	油炸类	其他类
二氧化硫 (SO ₂) / (g/kg)	≤	应符合 GB/T 22165 的规定		
赭曲霉毒素 A (μg/kg)	≤	应符合 GB 2761 的规定		
菌落总数 / (CFU/g)	≤	应符合 GB 19300 的 规定	应符合 GB 16565 的规定	应符合 GB/T 22165 的规定
大肠菌群 / (MPN/100g)	≤		—	应符合 GB 19300 的规定
霉菌 / (CFU/g)	≤		—	
酵母 / (CFU/g)	≤		—	
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)			应符合 GB 16565 的规定	

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中熟制坚果与籽类的规定。

5.7 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 基础方法

在光照度为 300 lx~500 lx 条件下,将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,用目测检查色泽、颗粒形态和杂质。带壳产品应去除外壳后用目测检查仁的色泽,嗅其气味,尝其滋味与口感,做出评价。

6.1.2 虫蚀粒

用四分法从抽样样品中称取 200 g 左右样品,挑出虫眼粒,带壳的剥开后,数其虫蚀粒数量,按式(1)计算虫蚀粒指标:

$$f_1 = \frac{n_1}{n} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

f_1 ——产品的虫蚀粒指标;

n_1 ——虫蚀粒个数;

n ——称取 200 g 左右样品的总个数。

6.1.3 霉变粒

用四分法从抽样样品中称取 200 g 左右样品,带壳产品应将其剥开,数其霉变粒数量,按式(2)计算霉变粒指标:

$$f_2 = \frac{n_2}{n} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

f_2 ——产品的霉变粒指标;

n_2 ——霉变粒个数;

n ——称取 200 g 左右样品的总个数。

6.2 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

6.3 卫生指标

6.3.1 酸价、过氧化值、羰基价

样品前处理按 GB/T 22165 的规定进行,按 GB/T 5009.37 中规定的方法测定。

6.3.2 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.3.3 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

6.3.4 铬

按 GB/T 5009.123 规定的方法测定。

6.3.5 氟

按 GB/T 5009.18 规定的方法测定。

6.3.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3.7 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

6.3.8 赭曲霉毒素 A

按 GB/T 23502 中规定的方法测定。

6.3.9 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.10 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.11 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.12 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5 和 GB 4789.10 中规定的方法检验。

6.4 净含量测定

按照 JJF 1070 中有关规定执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

出厂检验包括感官要求、微生物指标中的菌落总数(有此要求的)、大肠菌群、净含量指标。

7.2 型式检验

型式检验项目为 5.3~5.7 中的所有项目指标,正常情况下每年检验 2 次,有下列情况之一者,应进行型式检验:

- a) 工艺或原材料发生重大改变时;
- b) 产品投产鉴定前;
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时;
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

7.3 检验组批和抽样

同一班次或同批原料生产的同一品种,为一个检验批,从每批产品不同部位随机抽取 6 袋(不足 500 g 的加量抽取),分别做感官、水分、卫生指标检验,留样。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

7.4.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时,判该批产品为不合格品。

7.4.3 检验结果中除微生物指标外,其他项目不符合本标准规定时,可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复检。复检结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。复检结果中如仍有指标不符合本标准,则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,产品标志应符合相关规定。

8.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相应的标准和有关规定的要求。

8.2.2 销售包装必须完整、严密、不易散包。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

8.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮，产品应堆放在垫板上，且离地 10 cm 以上、离墙 20 cm 以上，中间留有通道。

附 录 A
(资料性附录)
熟制豆类卫生指标

熟制豆类卫生指标具体数值见表 A.1。

表 A.1 卫生指标

项 目		指 标		
		烘炒类	油炸类	其他类
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤	0.50(大豆),—(其他豆)	0.25	0.50(大豆),—(其他豆)
酸价(以氢氧化钾计)/(mg/g)	≤	3(大豆),—(其他豆)	3	3(大豆),—(其他豆)
羰基价(以脂肪计)/(meq/kg)	≤	—	20	—
无机砷/(mg/kg)	≤	0.1		
镉/(mg/kg)	≤	0.2(大豆),—(其他豆)		
铬/(mg/kg)	≤	1.0		
氟/(mg/kg)	≤	1.0		
铅/(mg/kg)	≤	0.2		
二氧化硫(SO ₂)/(g/kg)	≤	0.4		
赭曲霉毒素 A(μg/kg)	≤	5.0		
菌落总数/(CFU/g)	≤	—	1 000	10 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤	30		
霉菌/(CFU/g)	≤	25	—	25
酵母/(CFU/g)	≤	25	—	25
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出		



SB/T 10948—2012

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-25979

定价: 16.00 元