

Q/NELT

内蒙古二龙屯有机农业有限责任公司企业标准

Q/NELT 0002S—2020

代替 Q/NELT 0002S-2017

再造合成豆

2020 - 06 - 19 发布

2020 - 07 - 19 实施

内蒙古二龙屯有机农业有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NELT 0002S-2017《再造合成豆》，与Q/NELT 0002S-2017相比，本标准主要技术变化如下：

- 删除了“生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存”；
- “技术要求”中增加了检验方法内容；
- 对“规范性引用文件”及文本格式进行了更新、调整。

本标准由内蒙古二龙屯有机农业有限责任公司提出。

本标准由内蒙古二龙屯有机农业有限责任公司起草。

本标准由内蒙古二龙屯有机农业有限责任公司批准。

本标准主要起草人：薛金利、罗卫军、付雅玲、贾影。

再造合成豆

1 范围

本标准规定了再造合成豆的产品分类、技术要求。

本标准适用于以绿豆或红小豆为原料，添加大米粉、水，经制粉、配料、调粉、挤压熟化、制粒、干燥、包装等工艺制成的再造合成豆。

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。

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10461 小豆

GB/T 10462 绿豆

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[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 产品分类

产品根据所用原料的不同分为：再造合成绿豆、再造合成红豆。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 绿豆：应符合 GB 2715、GB/T 10462 的规定。

4.1.2 红小豆：应符合 GB 2715、GB/T 10461 的规定。

4.1.3 大米粉：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

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
色 泽	呈红色或绿色，色泽均匀、自然。	取试样 1 袋，散放于白色洁净瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态，嗅其气味，熟制后品尝其滋味。
滋味、气味	具有所用豆粉挤压熟化后特有的滋、气味，无异味。	
组织状态	呈颗粒状，形态完整、大小基本均匀，表面光滑，无正常视力可见的外来异物。	

4.3 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,%	≤ 13.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

4.4.1 污染物铅限量指标应符合表 2 的规定。

表 3 污染物铅限量指标

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

4.4.2 其它污染物限量指标应符合 GB 2762 中豆类及其制品项下豆类制品的规定，按 GB 2762 中规定的方法检验。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中豆类及其制品项下豆类制品的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

4.6 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中规定的方法测定。