ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/ SXSPYJ

山西省食品与营养健康学会团体标准

T/SXSPYJ 01—2023

一种富含花青素的黑豆粉冲调粉制备工艺技术规范

Technical specification for preparing black bean powder with rich anthocyanins

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

山西省食品与营养健康学会　发布

目 次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求及检验方法 1
5 检验规则 2
6 标志、包装 2

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由山西省食品营养与健康学会提出。

本文件由山西省食品营养与健康学会归口。

本文件起草单位：中国农业科学院作物科学研究所、安徽燕之坊食品有限公司、郑州轻工业大学、河南科技学院、山西农业大学农学院、山西沁州黄小米（集团）有限公司、山西天滋实业有限公司、山西静天下食品有限公司、山西农业大学山西功能食品研究院。

本文件主要起草人：么杨、刘井山、张丽琍、张雪利、黄志林、朱慧珺、朱莹莹、冀小龙、顿宝庆、张耀文、石耀武、石磊、王娇、马玉玲、成煊、袁志强、郭尚。

一种富含花青素的黑豆粉冲调粉制备工艺技术规范

1 范围

本标准规定了黑豆冲调粉的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于黑豆冲调粉的生产、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标准。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 191-2008 包装储运图示标志

T/SAGS 006-2020 陕西好粮油 陕北黑豆

GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB2763-2019 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB4789.1-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则

GB4789.2-2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定

GB4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数

GB4789.10-2016 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

GB4789.5-2012 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB4789.15-2016 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB5009.4-2016 食品中灰分的测定

GB5009.12-2017 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB5009.11-2017 食品中总砷及无机砷的测定

GB5009.88-2023 食品中膳食纤维的测定

GNY/T 2640-2014 植物源性食品中花青素的测定 高效液相色谱法

B9683-1998 复合食品包装袋卫生标准

GB/T10463-2008 玉米粉

GB/T11761-2021 芝麻

GB 1886.234-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

T/SDHCST 009-2022 特殊医学用途配方食品的原料 高溶解型大豆分离蛋白

GB14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB19640-2016 食品安全国家标准 冲调谷物制品

GB/T17109-2018 粮食销售包装

GB7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T30642-2014 食品抽样检验通用导则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理方法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 黑豆冲调粉

以黑豆粉、玉米粉、芝麻、木糖醇（添加或不添加）、大豆分离蛋白、花青素（添加或不添加）为主要原料，经加工制成的粉状食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 黑豆应符合T/SAGS 006-2020的规定

4.1.2 玉米粉应符合GB/T10463-2008的规定

4.1.3 芝麻应符合GB/T11761-2021的规定

4.1.4 木糖醇应符合GB 1886.234-2016的规定

4.1.5 大豆分离蛋白应符合T/SDHCST 009-2022的规定

5 技术要求及检验方法

5.1 质量要求及检验方法

质量要求应符合表 1 的规定。

表 1 质量要求及检验方法

项目	指标	检验方法
总膳食纤维≥	30	GB5009.88-2023
水分/%≤	10	GB5009.3-2016
灰分/%≤	5	GB5009.4-2016
花青素/%≥	0.8	GNY/T 2640-2014
滋味、气味	不应有酸败等异味	-

5.2 微生物及污染物指标及检验方法

微生物及污染物指标应符合表 2 的规定。

表 2　卫生指标及检验方法

项目	指标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)≤	10000	GB4789.2-2022
大肠菌群/(MPN/100g)≤	60	GB/T4789.3-2003
霉菌和酵母/(CFU/g)≤	50	GB4789.15-2016
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色 葡萄球菌）	不得检出	GB4789.4-2016、 GB4789.5-2012 GB4789.10-2016
总砷/(mg/kg)≤	0.3	GB5009.11-2014
铅/(mg/kg)≤	0.5	GB5009.12-2017

5.3 添加剂限制

黑豆冲调粉不得添加香精、香料。添加其他食品添加剂按国家有关标准和规定执行。

6 检验规则

6.1 检验规则

以同一批原料生产的产品为一批，每批产品经质检部门合格后附有合格证方可出厂。

6.2 抽样规则

在每批产品中按 GB/T30642-2014《食品抽样检验通用规则》规定方法抽取样品进行检验。

7 标志、包装

7.1 标志

应符合 GB7718-2011 和 GB28050-2011 规定

7.2 包装

应符合 GB/T17109-2008 的要求和国家相应规定和要求。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局 令（2005）第 75 号。