

T/ZZBZ

团 体 标 准

T/ZZBZ 003-2024

速冻毛豆

IQF SOY BEAN

（征求意见稿）

2024 - XX - XX 发布

2024- XX - XX 实施

漳州市标准化协会

发布

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》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由龙海市东海冷冻食品有限公司提出。

本文件由漳州市标准化协会归口。

本文件起草单位：龙海市东海冷冻食品有限公司、漳州市益泉食品有限公司、漳州市天珍农产品有限公司、漳州市盈兆农业科技有限公司、漳州市标鑫标准化科技有限公司、漳州一鸣企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：涂改临、王国宾、赖敏男、林裕雾、林少强、陈志君、陈少芳、涂晓红、罗金梅、陈春芳。

本文件为首次发布。

速冻毛豆

1 范围

本文件规定了速冻毛豆的要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求及标志和包装的有关内容。

本文件适用于分别以毛豆为原料，经去风选、分选、清洗、漂汤、常温预冷、冰水预冷、沥水、布料、速冻、检验、包装等工艺加工制成的速冻毛豆。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.10 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签

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 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原料要求

毛豆：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

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	指 标
色 泽	具有本品应有的色泽
滋 气 味	解冻熟制后，具有相应品种特有的滋、气味、无异味
形 态	外形完整、籽粒饱满、无机械损伤、无虫蛀、无霉变、表面不结霜
杂 质	无正常视力可见外来杂质

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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	1.0
注：*其中铅（以 Pb 计）严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。	

3.4 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

采用目测、鼻嗅、口尝的方法检验。

5.2 理化检验

铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 净含量检验

按 JJF 1070 有关规定执行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一规格产品为一批次，每批产品按国家有关规定随机抽取样品。

6.2 出厂检验

产品出厂前须经企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官指标、净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投产时；
- b) 生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，判定该批次产品为合格品。如检验结果不符合本标准要求时，可在同批次产品中加倍抽样，复检不合格项目，以复检结果为准。但微生物限量不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。

7.2 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装。

7.3 运输和贮存

运输工具和贮存场所应清洁、干燥、无污染，防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害及有挥发性气味的物品混运、混贮，应置于冷冻处存储。