



416770S-2020



河南省淇普食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2020

腐竹、豆油皮及制品

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

河南省淇普食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求进行编写。

本标准由河南省淇普食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘宝松。

本标准自发布之日起替代 Q/HQS 0001S-2018（备案号：412995S-2018）。

H N

Q B

腐竹、豆油皮及制品

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄大豆、黑大豆、青大豆的一种或几种）为主要原料，添加或不添加花生、红小豆中的一种或几种，经挑选、水浸泡、清洗、制浆、加入或不加入食用玉米淀粉、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、揭皮、成型、晾制、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）盐水（食用盐、生活饮用水）、晾制、烘干（或不烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾制、切段（或片）（或不切段（或片））、冷冻（或不冷冻）、检验、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。

根据原辅料不同，产品分为：黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、红豆腐竹、扁豆腐竹、扁豆腐竹制品、咸味扁豆腐竹制品、杂粮腐竹制品、玉米淀粉腐竹制品、咸味玉米淀粉腐竹制品、鲜黄豆腐竹、鲜黑豆腐竹、鲜青豆腐竹、鲜红豆腐竹、鲜扁豆腐竹、鲜扁豆腐竹制品、鲜杂粮腐竹制品、鲜玉米淀粉腐竹制品、黄豆豆油皮、黑豆豆油皮、青豆豆油皮、红豆豆油皮、杂粮豆油皮制品、鲜黄豆豆油皮、鲜黑豆豆油皮、鲜青豆豆油皮、鲜红豆豆油皮、鲜杂粮豆油皮制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 红小豆应符合 GB/T 10461 或 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.8 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.2 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
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	品其滋味
----	-----------	------

2.3 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
	腐竹及制品			豆油皮及制品			
	黄豆腐竹	扁豆腐竹制品	鲜腐竹 及其制 品	豆油皮及 其制品	鲜豆油 皮及其 制品		
	黑豆腐竹	咸味扁豆腐竹制品					
青豆腐竹	杂粮腐竹制品						
红豆腐竹	玉米淀粉腐竹制品						
扁豆腐竹	咸味玉米淀粉腐竹制品						
水分/(g/100g)	≤	18.0	25.0	-	34.0	—	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	33.0	25.0	15.0	28.0	15.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≥	16.0	10.0	10.0	10.0	10.0	GB 5009.6
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) (仅适用于咸味产品)	≤	20					GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5					GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4					GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0					GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分（鲜腐竹、鲜豆油皮及其制品不检测）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆（黄大豆、黑大豆、青大豆的一种或几种）为主要原料，添加或不添加花生、红小豆中的一种或几种，经挑选、水浸泡、清洗、制浆、加入或不加入食用玉米淀粉、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、揭皮、成型、晾制、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）盐水（食用盐、生活饮用水）、晾制、烘干（或不烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾制、切段（或片）（或不切段（或片））、冷冻（或不冷冻）、检验、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省淇普食品有限公司

Q B