



416722S-2020



平顶山市晨星豆制品加工有限公司企业标准

Q/PCX 0001S-2020

非发酵豆制品

2020-11-04 发布

2020-11-04 实施

平顶山市晨星豆制品加工有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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》的规定编写。

本标准由平顶山市晨星豆制品加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕永辉。

H N

Q B

非发酵豆制品

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，加入或不加花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆[加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水）]、揭皮、造型（打结或卷制）或不造型、分切或不分切、晾晒或不晾晒、喷洒盐水（食用盐加水溶解）或不喷洒、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据原料不同可分为：鲜腐竹（大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹）、鲜腐皮（大豆腐皮、黑豆腐皮、青豆腐皮）、鲜制品（调合腐竹、调合腐皮）、干腐竹（大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹）、干腐皮（大豆腐皮、黑豆腐皮、青豆腐皮）、干制品（调合腐竹、调合腐皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水）应符合 GB 26687 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，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分, g/100g	干腐竹	≤	15.0
	干腐皮	≤	25.0
	鲜腐竹、鲜腐皮、鲜制品	≤	65.0
	干制品	≤	25.0
蛋白质, g/100g	鲜腐竹、鲜腐皮、鲜制品	≥	15.0
	干腐竹	≥	35.0
	干腐皮、干制品	≥	28.0
脂肪, g/100g	干腐竹	≥	16.0
	干腐皮	≥	10.0
总砷（以 As 计）， mg/kg		≤	0.5
铅*（以 Pb 计）， mg/kg		≤	0.4
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg		≤	5.0
*铅的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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。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、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，加入或不加花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆[加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水）]、揭皮、造型（打结或卷制）或不造型、分切或不分切、晾晒或不晾晒、喷洒盐水（食用盐加水溶解）或不喷洒、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市晨星豆制品加工有限公司

QB