



416940S-2020



新乡县西营豆制品加工厂企业标准

Q/XXD 0001S-2020

腐竹、豆筋皮及其制品

2020-12-07 发布

2020-12-07 实施

新乡县西营豆制品加工厂 发布

前 言

本企业标准按 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》的规则要求编写。

本标准由新乡县西营豆制品加工厂提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局，新乡县西营豆制品加工厂。

本标准主要起草人：祖成珂、余利霞、荆瑞林、王伟祖、李博、崔营。

H N

Q B

腐竹、豆筋皮及其制品

1 范围

本标准规定了腐竹、豆筋皮及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或多种、生活饮用水为主要原料，经拣选、浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆，添加或不添加食品添加剂[焦亚硫酸钠、复配食品添加剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、纯净水）]中的一种或多种，经注浆、成型、干燥（烘干或晾干）或不干燥、油炸（大豆油）或不油炸、包装而成的即食或非即食腐竹、豆筋皮及其制品。

根据添加原料不同分为：黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、油炸腐竹、复合腐竹制品、黄豆豆筋皮、黑豆豆筋皮、青豆豆筋皮、油炸豆筋皮、复合豆筋皮制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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	具有本品应有的性状、无霉变、无虫蚀	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有豆香味，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	
	油炸腐竹 油炸豆筋皮	黄豆腐竹 黑豆腐竹 青豆腐竹	复合腐竹 制品	黄豆豆筋皮 黑豆豆筋皮 青豆豆筋皮	复合豆筋 皮制品		
水分, g/100g	≤	15.0	18.0	20.0	35.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	23.0	35.0	28.0			GB 5009.5

酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	3.0	-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25	-	GB 5009.227
焦亚硫酸钠(以二氧化硫残留量计), g/kg ≤	0.2		GB 5009.34
脂肪, g/100g ≥	20.0		GB 5009.6
*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: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价(油炸产品)、过氧化值(油炸产品)、大肠菌群(即食产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或多种、生活饮用水为主要原料，经拣选、浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆，添加或不添加食品添加剂[焦亚硫酸钠、复配食品添加剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、纯净水）]中的一种或多种，经注浆、成型、干燥（烘干或晾干）或不干燥、油炸（大豆油）或不油炸、包装而成的即食或非即食腐竹、豆筋皮及其制品。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》有关规定制订本企业标准，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。

新乡县西营豆制品加工厂

QHNB