



412450S-2021



河南省彬海食品有限公司企业标准

Q/HBS 0002S-2021

---

# 非发酵豆制品

2021-10-15 发布

2021-10-15 实施

---

河南省彬海食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省彬海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余汉明、涂旭林。

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。

本标准适用于以腐竹、腐竹段、黑豆腐竹、豆油皮、豆皮结、豆腐干中的一种为原料，经挑选、分装加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据原料不同可分为以上品种产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、腐竹段、黑豆腐竹、豆油皮、豆皮结、豆腐干应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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、腐竹段、黑豆腐竹	豆腐干	豆油皮、豆皮结	
水分, g/100g ≤	18.0	10.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	33.0	40.0	28.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g ≥	—	—	10.0	GB 5009.6
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 <sub>1</sub> , 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 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H  
N

Q  
B

## 编制说明

本标准适用于以腐竹、腐竹段、黑豆腐竹、豆油皮、豆皮结、豆腐干中的一种为原料，经挑选、分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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省彬海食品有限公司

H N

Q B