



410140S-2021



许昌鑫增食品有限公司企业标准

Q/XZS 0002S-2021

风味豆制品

2021-01-23 发布

2021-01-23 实施

许昌鑫增食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌鑫增食品有限公司出并起草。

本标准起草人：袁宝多、付赛赛、黄磊。

H N

Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、制浆（加生活饮用水）、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、司盘 60、吐温 60、二氧化硅、纯净水）、复配食品添加剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）、复配食品添加剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）中的一种或几种】、加入或不加入紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、山药粉、玉米淀粉中的一种或几种，点浆（加入或不加入天然胡萝卜素、硫酸钙中的一种或两种）、制皮、分切、烘干，再经植物油（棕榈油、大豆油、菜籽油中的一种或几种）油炸，加入或不加入丙酸钙，经干燥或不干燥、包装加工而成的非即食风味豆制品。

根据原辅料不同可分为：油炸腐竹、油炸豆油皮、素鸡（油炸豆腐皮）、油炸腐皮。

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 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.4 复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、司盘 60、吐温 60、二氧化硅、纯净水）、复配食品添加剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）、复配食品添加剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。

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

2.1.7 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.8 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 丙酸钙应符合 GB 25548 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、
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	性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 35	GB 5009.3
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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 适用于使用相应食品添加剂的产品。		

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为原料，经挑选、水浸泡、清洗、制浆（加生活饮用水）、煮浆【加入不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、司盘 60、吐温 60、二氧化硅、纯净水）、复配食品添加剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）、复配食品添加剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）中的一种或几种】、加入或不加入紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、山药粉、玉米淀粉中的一种或几种，点浆（加入或不加入天然胡萝卜素、硫酸钙中的一种或两种）、制皮、分切、烘干，再经植物油（棕榈油、大豆油、菜籽油中的一种或几种）油炸，加入或不加入丙酸钙，经干燥或不干燥、包装加工而成的非即食风味豆制品。

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。

许昌鑫增食品有限公司