



410232S-2021



辉县市大广食品厂企业标准

Q/HDS 0001S-2021

豆筋片（丝、条、圈）

2021-01-28 发布

2021-01-28 实施

辉县市大广食品厂 发布

前 言

本标准由辉县市大广食品厂提出。

本标准起草单位：辉县市大广食品厂。

本标准主要起草人：赵广。

H N
Q B

豆筋片（丝、条、圈）

1 范围

本标准规定了豆筋片（丝、条、圈）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粉为主要原料，添加小麦蛋白粉(谷朊粉)、小麦粉、食用盐、生活饮用水，经配料、拌粉、膨化挤压成型、切制成型、包装而成的非即食豆筋片（丝、条、圈）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦蛋白粉(谷朊粉)应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 大豆粉应符合 GB 2715 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	片状、丝状、条状、圈状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，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，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	≤ 25	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 5	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 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

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆粉为主要原料，添加小麦蛋白粉(谷朊粉)、小麦粉、食用盐、生活饮用水，经配料、拌粉、膨化挤压成型、切制成型、包装而成的非即食豆筋片（丝、条、圈）。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，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。

辉县市大广食品厂

H N
Q B