



410018S-2021



许昌双格豆制品有限公司企业标准

Q/XSD 0001S-2021

非发酵豆制品

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

许昌双格豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌双格豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭小鲁、寇跃锋、王军伟。

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。

本标准适用于以干制品或湿制品（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、调合腐竹、黄豆腐皮、黑豆腐皮、青豆腐皮、调合腐皮、豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、调合豆油皮中的一种）为原料，经分装、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据原料和工艺不同可分为不同产品。

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 干制品或湿制品（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、调合腐竹、黄豆腐皮、黑豆腐皮、青豆腐皮、调合腐皮、豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、调合豆油皮）应符合 GB 2712 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
		干制品	湿制品	
水分, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、调合腐竹 ≤	15.0	75	GB 5009.3
	黄豆腐皮、黑豆腐皮、青豆腐皮、调合腐皮 ≤	25.0		
	其他产品 ≤	30.0		
蛋白质, g/100g	调合腐皮、调合豆油皮 ≥	25.0	8	GB 5009.5
	豆油皮 ≥	28.0	10	
	其他产品 ≥	35.0	15	
脂肪, g/100g	调合腐皮、调合豆油皮 ≥	8.0	—	GB 5009.6

	豆油皮	≥	10.0	-	
	其他产品	≥	8.0	-	
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
*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、水分、蛋白质的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制品或湿制品（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、调合腐竹、黄豆腐皮、黑豆腐皮、青豆腐皮、调合腐皮、豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、调合豆油皮中的一种）为原料，经分装、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。

许昌双格豆制品有限公司