



410401S-2021



许昌市建安区宝源豆制品制品有限公司企业标准

Q/XJBD 0001S-2021

豆油皮

2021-02-19 发布

2021-02-19 实施

许昌市建安区宝源豆制品制品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市建安区宝源豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邢广军。

H N

Q B

豆油皮

1 范围

本标准规定了豆油皮的分类、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、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆[加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、加入或不加入复配腐竹类抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）]、注浆、挑皮、干燥、杀菌（用 95%食用酒精或食盐水浸泡 30 秒）、包装加工而成的非即食豆油皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 复配豆制品消泡剂、复配腐竹类抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 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	薄片状，厚薄一致，质地细腻，无虫蛀现象	取适量试样置于白色瓷盘中，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	呈浅黄色或与原料相近色泽	
气味、滋味	香味纯正，具有豆香气味，无豆腥味及其他异味	
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
蛋白质，g/100g	≥ 28.0	GB 5009.5

脂肪，g/100g	≥	10.0	GB 5009.6
水分，g/100g	≤	25.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.34
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。			
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。			

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

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆[加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、加入或不加入复配腐竹类抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）]、注浆、挑皮、干燥、杀菌（用 95%食用酒精或食盐水浸泡 30 秒）、包装加工而成的非即食豆油皮。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。

许昌市建安区宝源豆制品有限公司