



411007S-2021



河南省向军豆制品制品有限公司企业标准

Q/HXJ 0001S-2021

腐竹腐皮及制品

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

河南省向军豆制品制品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省向军豆制品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省向军豆制品有限公司、河南尚科计量检测服务有限公司、焦作尚科职业技能培训学校。

本标准主要起草人：崔向军、卢永报、何芳、王运、王萌萌。

H N

Q B

腐竹腐皮及制品

1 范围

本标准规定了腐竹腐皮及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，加入或不加入花生，经水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、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、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾置或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）盐水（食用盐、生活饮用水）、烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的非即食腐竹腐皮及制品。

产品根据原料的不同分为：大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、调合腐竹制品、玉米淀粉腐竹制品、鲜调和腐竹制品、调合腐皮、鲜调和腐皮。

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（黄豆）、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≤	18.0	GB 5009.3
	调和腐竹制品、玉米淀粉腐竹制品、调和腐皮	≤	25.0	
	鲜调和腐竹制品、鲜调和腐皮	≤	60.0	
蛋白质, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥	34.0	GB 5009.5
	调和腐竹制品、玉米淀粉腐竹制品、调和腐皮	≥	28.0	
	鲜调和腐竹制品	≥	15.0	
	鲜调和腐皮	≥	10.0	
脂肪, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥	8.0	GB 5009.6
	调和腐竹制品、玉米淀粉腐竹制品、调和腐皮	≥	6.0	
	鲜调和腐竹制品、鲜调和腐皮			
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
二氧化硫残留量 ^a , g/kg		≤	0.2	GB 5009.34
注: *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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质。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（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，加入或不加入花生，经水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、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、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾置或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）盐水（食用盐、生活饮用水）、烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的非即食腐竹腐皮及制品。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。

河南省向军豆制品有限公司