



411377S-2021



信阳隆盈食品有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2021

干页豆腐

2021-06-26 发布

2021-06-26 实施

信阳隆盈食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳隆盈食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈坤龙。

H N

Q B

千页豆腐

1 范围

本标准规定了千页豆腐的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆分离蛋白、水为原料，加入木薯变性淀粉、玉米淀粉、大豆油、食用盐、白砂糖、谷氨酰胺转氨酶、谷氨酸钠中的几种，经配料、斩拌乳化、装模蒸煮、冷却、切块或不切块、穿串或不穿串、冷冻、真空包装、外包装加工而成的非即食千页豆腐。

根据产品形状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 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 木薯变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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	从样品中取出适量，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
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3

蛋白质, g/100g	≥	4.2	GB 5009.5
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*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分离蛋白、水为原料，加入木薯变性淀粉、玉米淀粉、大豆油、食用盐、白砂糖、谷氨酰胺转氨酶、谷氨酸钠中的几种，经配料、斩拌乳化、装模蒸煮、冷却、切块或不切块、穿串或不穿串、冷冻、真空包装、外包装加工而成的非即食千页豆腐。

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。

信阳隆盈食品有限公司

Q B