



411393S-2021



信阳隆盈食品有限公司企业标准

Q/XLS 0002S-2021

风味干页豆腐

2021-06-28 发布

2021-06-28 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

风味千页豆腐

1 范围

本标准规定了风味千页豆腐的分类、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、谷朊粉、大豆油、食用盐、白砂糖、蛋清粉、酵母粉、酵母提出物、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、切块或切丝加工制成千页豆腐；经油炸（大豆油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）后调味[香辛料粉（花椒、八角、辣椒、孜然、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、桂皮、丁香、甘草中的几种）、辣椒油、芝麻、花椒粉、大豆油、大豆色拉油、食用植物调和油中的几种]；或卤制[以水为原料，加入香辛料（花椒、八角、辣椒、孜然、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、桂皮、丁香、甘草中的几种）、辣椒油、芝麻、花椒粉、大豆油、大豆色拉油、食用植物调和油中的几种，调配而成），加入D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、食品用香精（五香味香精、麻辣味香精、香辣味香精、藤椒味香精、豆香味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、包装加工而成的非即食风味千页豆腐。

根据工艺和口味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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。

2.1.11 酵母提出物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.12 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.13 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 大豆色拉油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.16 香辛料或粉（花椒、八角、辣椒、孜然、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、桂皮、丁香、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.17 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 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,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	≤ 90	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 仅适用于油炸工艺的产品。 *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。

H N

Q B

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、谷朊粉、大豆油、食用盐、白砂糖、蛋清粉、酵母粉、酵母提出物、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、切块或切丝加工制成千页豆腐；经油炸（大豆油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）后调味[香辛料粉（花椒、八角、辣椒、孜然、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、桂皮、丁香、甘草中的几种）、辣椒油、芝麻、花椒粉、大豆油、大豆色拉油、食用植物调和油中的几种]；或卤制[以水为原料，加入香辛料（花椒、八角、辣椒、孜然、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、桂皮、丁香、甘草中的几种）、辣椒油、芝麻、花椒粉、大豆油、大豆色拉油、食用植物调和油中的几种，调配而成），加入D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、食品用香精（五香味香精、麻辣味香精、香辣味香精、藤椒味香精、豆香味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、包装加工而成的非即食风味千页豆腐。

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

QB