



411985S-2021



卫辉市码头豆制品有限公司企业标准

Q/WMD 0001S-2021

非发酵豆制品

2021-08-25 发布

2021-08-25 实施

卫辉市码头豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由卫辉市码头豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田麦根。

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。

本标准适用于以精选大豆、生活饮用水为主要原料，经浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、添加氯化钙点浆、挤压脱水成型、切制成型、竹签串制或不串制、干燥或不干燥、包装加工而成的非发酵豆制品（非即食）。

或以精选大豆、生活饮用水为主要原料，经浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、挑皮成型、切制成型或不切制、干燥或不干燥、包装加工而成的非发酵豆制品（非即食）。

根据生产工艺可将产品分为不同种类：鲜豆油皮（豆腐皮）、干豆油皮（豆腐皮）、鲜千张、干千张、豆腐干、脱水豆腐干、豆腐串、豆腐。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 精选大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 氯化钙应符合 GB 1886.45 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	固态或软固态	取样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，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	干千张、干豆油皮（豆腐皮）、脱水豆腐干、豆腐串	≤ 30	GB 5009.3
	豆腐、鲜千张、鲜豆油皮（豆腐皮）、豆腐干	≤ 90	
蛋白质， g/100g	豆腐、鲜千张、鲜豆油皮（豆腐皮）	≥ 4.2	GB 5009.5
	豆腐干、豆腐串、干千张、脱水豆腐干	≥ 13.0	
	干豆油皮（豆腐皮）	≥ 28.0	
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12

注：*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

应符合JJF 1070的规定。

2.5 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

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

本标准适用于以精选大豆、生活饮用水为主要原料，经浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、添加氯化钙点浆、挤压脱水成型、切制成型、竹签串制或不串制、干燥或不干燥、包装加工而成的非发酵豆制品（非即食）。

或以精选大豆、生活饮用水为主要原料，经浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、挑皮成型、切制成型或不切制、干燥或不干燥、包装加工而成的非发酵豆制品（非即食）。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

卫辉市码头豆制品有限公司

Q B