



412151S-2021



河南南街村清真食品有限公司企业标准

Q/HNJ 0006S-2021

非发酵豆制品

2021-09-09 发布

2021-09-09 实施

河南南街村清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南南街村清真食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南南街村清真食品有限公司。

本标准主要起草人：任民、李丹阳、张世瑛、项旭峰、佟静。

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的大豆（黄豆）、黑豆、青豆的一种或者几种为原料，经过浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水）、滤浆、煮浆[加入或者不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅）]、点浆（加入食品级硫酸钙或食品级氯化镁）或不点浆、压制成型或起皮、包装、速冻或者不速冻、装箱加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据原料和工艺不同可分为：速冻鲜腐竹（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹）、鲜腐皮（黄豆腐皮、黑豆腐皮、青豆腐皮）、鲜腐丝（黄豆腐丝、黑豆腐丝、青豆腐丝）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆（黄豆）、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.5 氯化镁应符合 GB 25584 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	从样品中随机取出一袋，放入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后熟制后，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	≤ 65.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 14	GB 5009.5
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
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、蛋白质、净含量及允许短缺量。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的大豆（黄豆）、黑豆、青豆的一种或者几种为原料，经过浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水）、滤浆、煮浆[加入或者不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅）]、点浆（加入食品级硫酸钙或食品级氯化镁）或不点浆、压制成型或起皮、包装、速冻或者不速冻、装箱加工而成的非即食非发酵豆制品。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南南街村清真食品有限公司