



412914S-2022



安阳佳贝乐食品有限公司企业标准

Q/AJS 0002S-2022

豆制品（分装）

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

安阳佳贝乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳佳贝乐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙钟浩。

H N

Q B

豆制品（分装）

1 范围

本标准规定了豆制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹、豆油皮、腐竹制品、豆油皮制品、油炸豆制品【油炸腐竹、油炸豆油皮、油炸千张（豆腐皮）、油炸豆结、油炸豆腐、油炸豆腐串、油炸豆腐干中的一种或几种】为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食豆制品（分装）。

根据所用原辅料不同，产品分类为：腐竹、豆油皮、腐竹制品、豆油皮制品、油炸豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、豆油皮、腐竹制品、豆油皮制品、油炸豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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，倒入一洁净白瓷盘中，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
		腐竹	腐竹制品	豆油皮及其制品	油炸豆制品	
水分, g/100g	≤	20.0	30.0	35.0	—	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	33.0	25.0	23.0	—	GB 5009.5
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	—	—	—	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	—	—	—	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25				GB 5009.12

注：*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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（仅适用于腐竹、豆油皮、腐竹制品、豆油皮制品）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以腐竹、豆油皮、腐竹制品、豆油皮制品、油炸豆制品【油炸腐竹、油炸豆油皮、油炸千张（豆腐皮）、油炸豆结、油炸豆腐、油炸豆腐串、油炸豆腐干中的一种或几种】为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食豆制品（分装）。各地对豆油皮叫法不甚一致，如：在河南地区，“豆油皮”也称“油皮”，在四川、陕西、山西、东北、福建等地，“豆油皮”也称“油皮”、“豆腐皮”、“腐皮”、“豆腐衣”。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。

安阳佳贝乐食品有限公司

H N
Q B