



413270 S-2022



洛阳鑫潜发食品有限公司企业标准

Q/LXPF 0002S-2022

豆制品

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

洛阳鑫潜发食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳鑫潜发食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋会娟、朱梦飞、严伟普。

H N
Q B

豆制品

1 范围

本标准规定了豆制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，经搅拌、挤压成型、分切、干燥或不干燥、包装而成的非即食豆制品。

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 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的气味、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	≤ 28.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/k	≤ 0.5	GB5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44

注：*该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 生产加工过程的卫生要求

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

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、净含量及允许短缺量、水分。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粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，经搅拌、挤压成型、分切、干燥或不干燥、包装而成的非即食豆制品。

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》的要求制订了本企业标准，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。

洛阳鑫潜发食品有限公司