



413481S-2022



许昌市建安区凯誉食品有限公司企业标准

Q/XJKS 0001S-2022

豆制品

2022-12-29 发布

2022-12-29 实施

许昌市建安区凯誉食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市建安区凯誉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘记红。

H N

Q B

豆制品

1 范围

本标准规定了豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粕粉、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、调粉、挤压膨化、成型、烘干、包装加工而成的非即食豆制品；

或以大豆分离蛋白为原料，加入谷朊粉、食用低温大豆粕、大豆粕粉、花生蛋白粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、调粉、挤压膨化、成型、烘干包装加工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大豆粕粉应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.3食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6食用低温大豆粕、大豆粕粉应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.7花生蛋白粉应符合 GB 20371 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	条状、丝状、块状、扭结状、圆柱状或具产品应有性状	取适量样品，置于洁净白色的瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，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、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质 ^a	
注： ^a 如产品上有黑点为大豆纤维遇高温时所形成。		

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，%	≤ 13.0	GB 5009.3
食用盐（以Cl ⁻ 计），%	≤ 22.0（仅适用于使用食用盐的产品）	GB 5009.44
蛋白质（以干基计），%	≥ 30.0（以大豆粕粉为原料产品） 60.0（以大豆分离蛋白为原料产品）	GB 5009.5

铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
*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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆粕粉、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、调粉、挤压膨化、成型、烘干、包装加工而成的非即食豆制品；

或以大豆分离蛋白为原料，加入谷朊粉、食用低温大豆粕、大豆粕粉、花生蛋白粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、调粉、挤压膨化、成型、烘干包装加工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》制定本企业标准，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。

许昌市建安区凯誉食品有限公司