



413311S-2022



卫辉市码头豆制品有限公司企业标准

Q/WMD 0002S-2022

非发酵豆制品

2022-12-08 发布

2022-12-08 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、添加复配消泡剂（碳酸钙、聚二甲基硅氧烷乳液、吐温 60、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、司盘 60、羧甲基纤维素钠、水、吐温 80、聚二甲基硅氧烷中的几种）煮浆、添加氯化钙点浆、挤压脱水成型、切制成型制成豆腐干，再经料汁[生活饮用水为原料，加入酿造酱油、食用盐、鸡精调味料、味精、液态复合调味料（生活饮用水、酿造酱油、食用盐、焦糖色、酸水解植物蛋白调味料、苯甲酸钠、山梨酸钾）、焦糖色中的几种]浸泡或不浸泡、竹签串制或不串制、（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油中的一种或几种）油炸或不油炸、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：豆腐干、脱水豆腐干、豆腐干串、卤豆腐干、油炸豆腐干（串）。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复配消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.10 液态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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	取样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中,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	脱水豆腐干	≤10	GB 5009. 3
	豆腐串、油炸豆腐干（串）	≤63	
	豆腐干、卤豆腐干	≤75	
蛋白质， g/100g	脱水豆腐干	≥40	GB 5009. 5
	豆腐串、油炸豆腐干（串）	≥17	
	豆腐干、卤豆腐干	≥13	
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤0.25	GB 5009. 12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g [仅适用卤豆腐干]		≤5	GB 5009. 44
过氧化值（以脂肪计），g/100g [仅适用油炸豆腐干（串）]		≤0.25	GB 5009. 227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g [仅适用油炸豆腐干（串）]		≤3.0	GB 5009. 229
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、酸价[仅适用油炸豆腐干（串）]、过氧化值[仅适用油炸豆腐干（串）]的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以精选大豆、生活饮用水为主要原料，经浸泡、磨浆、滤浆、添加复配消泡剂（碳酸钙、聚二甲基硅氧烷乳液、吐温 60、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、司盘 60、羧甲基纤维素钠、水、吐温 80、聚二甲基硅氧烷中的几种）煮浆、添加氯化钙点浆、挤压脱水成型、切制成型制成豆腐干，再经料汁[生活饮用水为原料，加入酿造酱油、食用盐、鸡精调味料、味精、液态复合调味料（生活饮用水、酿造酱油、食用盐、焦糖色、酸水解植物蛋白调味料、苯甲酸钠、山梨酸钾）、焦糖色中的几种]浸泡或不浸泡、竹签串制或不串制、（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油中的一种或几种）油炸或不油炸、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。

卫辉市码头豆制品有限公司