



412202S-2022



夏邑县众安豆制品厂企业标准

Q/XZA 0001S-2022

非发酵性豆制品

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

夏邑县众安豆制品厂 发布

前 言

本标准由夏邑县众安豆制品厂提出并起草。

本标准起草人：邱伟。

H N

Q B

非发酵性豆制品

1 范围

本标准规定了非发酵性豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粉为主要原料，添加食用盐（或不加）、小麦粉（或不加）、小麦淀粉（或不加）、碳酸钠（或不加）、生活饮用水，经搅拌、加热、挤压成型、冷却、喷洒或不喷洒食用酒精、烘干或晾晒、切碎或不切碎、包装加工而成的非即食非发酵性豆制品。

根据产品不同分为：豆皮、腐竹制品、素肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 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	具有本品应有的性状	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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本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
	腐竹制品	豆腐皮	素肉	
水分, g/100g	≤ 15.0	35.0	35	GB 5009.3

蛋白质, g/100g	≥	38.0	—	—	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	16.0	—	—	GB 5009.6
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
^a 食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	5.0			GB 5009.44
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
a 仅适用于添加食用盐的产品检验。					

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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。

QB

编制说明

本标准适用于以大豆粉为主要原料，添加食用盐（或不加）、小麦粉（或不加）、小麦淀粉（或不加）、碳酸钠（或不加）、生活饮用水，经搅拌、加热、挤压成型、冷却、喷洒或不喷洒食用酒精、烘干或晾晒、切碎或不切碎、包装加工而成的非即食非发酵性豆制品。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。

夏邑县众安豆制品厂

H N

Q B