



412205S-2022



安阳佳贝乐食品有限公司企业标准

Q/AJS 0001S-2022

腐竹、豆油皮及制品

2022-08-10 发布

2022-08-10 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：吕伟利、孙钟浩。

H N

Q B

腐竹、豆油皮及制品

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】、晾置（或烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾置（或烘干）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。

根据原辅料不同，产品分为：腐竹、腐竹制品、豆油皮、豆油皮制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.7 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.8 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.10 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 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		
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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.2 (仅限于使用低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠的产品)			GB 5009.34

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】、晾置（或烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾置（或烘干）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。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