



412552S-2022



河南佳格食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2022

腐竹、豆油皮及其制品

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

河南佳格食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳格食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张辉。

本标准替代Q/HJS 0001S-2021。

H N

Q B

腐竹、豆油皮及其制品

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮及其制品的分类、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原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、复配食品添加剂{复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、复配豆制品消泡剂{[聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、二氧化硅]、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、硫酸铝钾、聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）}、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶）中的一种或几种}，经煮浆、揭皮、晾晒、喷洒或不喷洒盐水（食用盐加水溶解）、烘干（或晾制）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及其制品。

根据原料不同可分为：腐竹（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹）、调合腐竹制品、豆油皮。

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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 复配漂白剂、复配稳定剂、复配豆制品消泡剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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，无霉变，无虫蛀	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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，色泽油亮，均匀一致	
气味与滋味	豆香浓郁，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		≤ 18.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥ 30.0	GB 5009.5
	豆油皮、调合腐竹制品	≥ 25.0	
脂肪, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥ 10.0	GB 5009.6
	豆油皮、调合腐竹制品	≥ 8.0	
*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
二氧化硫残留量 ^a , g/kg		≤ 0.2	GB 5009.34
铝的残留量 ^a , mg/kg(干样品, 以 Al 计)		≤ 100	GB 5009.182
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a、仅适用于使用该食品添加剂的产品。			

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。

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原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、复配食品添加剂{复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、复配豆制品消泡剂{[聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、二氧化硅]、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、硫酸铝钾、聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）}、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶）中的一种或几种}，经煮浆、揭皮、晾晒、喷洒或不喷洒盐水（食用盐加水溶解）、烘干（或晾制）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及其制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南佳格食品有限公司

QB