



413965S-2023



滑县思辰豆制品厂企业标准

Q/HSCD 0001S-2023

豆腐串

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

滑县思辰豆制品厂 发布

前 言

本标准由滑县思辰豆制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：郝威。

H N

Q B

豆腐串

1 范围

本标准规定了豆腐串的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水）、煮浆（加入复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、纯净水】）、点浆（加入硫酸钙）、压制成型、切花穿串、烘干、油炸（加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、包装而成的非即食豆腐串。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.3 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.4 大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、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，无哈喇味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

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

定量包装的产品，其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、净含量及允许短缺量（不适用于计重称量的预包装食品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水）、煮浆（加入复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、纯净水】）、点浆（加入硫酸钙）、压制成型、切花穿串、烘干、油炸（加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、包装而成的非即食豆腐串。

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。

H N

滑县思辰豆制品厂

Q B