



413824S-2023



内黄县亿佳食品有限公司企业标准

Q/NYS 0008S-2023

# 复水/风味豆制品

2023-12-06 发布

2023-12-06 实施

内黄县亿佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由内黄县亿佳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈彦强、史小飞。

本标准适用于：内黄县亿佳食品有限公司、内黄县亿佳食品有限公司前安分公司。

H N

Q B

# 复水/风味豆制品

## 1 范围

本标准规定了复水/风味豆制品的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于复水豆制品、风味豆制品。

复水豆制品：以腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮中的一种为原料，经水浸泡、沥干、冷冻包装而成的非即食产品。

风味豆制品：以非发酵豆制品（腐竹、腐皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排中的一种）、大豆蛋白制品【以（大豆分离蛋白粉、大豆组织蛋白粉、大豆粕中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水经搅拌、挤压成型】中的一种为原料，经浸泡、沥出，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用调和油中的一种或多种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、孜然、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰中的多种）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾（仅适用于以大豆蛋白制品为原料的产品）、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、酵母抽提物、食品用香精中的多种，经混合、调配、卤制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的风味豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 酱油应符合 GB 2717 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 | 取样品适量，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 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽 |  |
| 气、 味 | 有豆香味，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       |
|-------------------|-----------------|------------|
| 食用盐（以氯化钠计），g/100g | ≤ 6.0（使用食用盐的产品） | GB 5009.44 |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg  | ≤ 0.28          | GB 5009.12 |

\*铅的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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

本标准适用于复水豆制品、风味豆制品。

复水豆制品:以腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮中的一种为原料,经水浸泡、沥干、冷冻包装而成的非即食产品。

风味豆制品:以腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮中的一种为原料,经分切或不分切、植物油(大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种)油炸或不油炸、水浸泡或不浸泡、卤制{水,加入植物油(大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂(香叶)、留兰香、肉豆蔻、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、姜、葱、蒜]、酱油中的一种或几种}、沥干、包装、冷冻而成的非即食风味豆制品。

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》,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。

内黄县亿佳食品有限公司

QB