



413825S-2023



安阳市清清豆业有限公司企业标准

Q/AQQD 0003S-2023

复水/风味豆制品

2023-12-06 发布

2023-12-06 实施

安阳市清清豆业有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市清清豆业有限公司提出并起草。

本标准起草人：史小飞、杨庆芳、张世禹。

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。

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。

安阳市清清豆业有限公司

Q B