



410314S-2023



许昌中豆华业食品有限公司企业标准

Q/XGZD 0001S-2023

豆油皮

2023-02-08 发布

2023-02-08 实施

许昌中豆华业食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌中豆华业食品有限公司提出。
本标准起草单位：许昌中豆华业食品有限公司。
本标准主要起草人：潘腾、郑丽娟。

H N

Q B

豆油皮

1 范围

本标准规定了豆油皮的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆为原料，以消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80））为辅料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆、注浆、挑皮、干燥、杀菌（加入 95℃ 食用酒精）、检验、包装加工而成的非即食豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 消泡剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.4 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	薄片状，厚薄一致，质地细腻，无洞眼，无霉变，无虫蛀现象	从样品中取出100g，放入一洁净烧杯中，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	呈浅黄色	
气味	香气纯正，具有豆香气味，无豆腥味及其他异味	
滋味	煮后滋味鲜美，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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	≤	32.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	28.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	10.0	GB 5009.6

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
* 该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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

豆油皮以大豆为原料，以消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80））为辅料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆、注浆、挑皮、干燥、杀菌（加入 95℃食用酒精）、检验、包装加工而成的非即食豆制品。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》相关国家标准要求制订本企业标准，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。

许昌中豆华业食品有限公司

H N
Q B