



410907S-2023



河南省彬海食品有限公司企业标准

Q/HBS 0002S-2023

非发酵豆制品

2023-04-17 发布

2023-04-17 实施

河南省彬海食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省彬海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余汉明、涂旭林。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HBS 0002S-2021，备案号：412450S-2021。

H N
Q B

非发酵豆制品

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹、腐竹段、黑豆腐竹、腐竹制品、豆油皮、豆皮结、豆腐干、熏制豆腐干、油炸豆腐干、调味豆腐干、脱水豆腐干、腐皮、腐皮制品中的一种为原料，经挑选、分装加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据原料不同可分为以上品种产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、腐竹段、黑豆腐竹、腐竹制品、豆油皮、豆皮结、豆腐干、熏制豆腐干、油炸豆腐干、调味豆腐干、脱水豆腐干、腐皮、腐皮制品应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 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	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其色泽、性状及杂 质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品 其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，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
	腐竹、腐竹段、黑豆腐竹	腐竹制品	豆腐干、调味豆腐干	熏制豆腐干	油炸豆腐干	脱水豆腐干	豆油皮、豆皮结、腐皮、腐皮制品	
水分，g/100g ≤	18.0	25.0	75.0	70.0	63.0	10.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	33.0	25.0	13.0	15.0	17.0	40.0	25.0	GB 5009.5

酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g ≤	/	/	/	/	3.0	/	/	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	/	/	/	/	0.25	/	/	GB 5009.227
脂肪，g/100g ≥	14.0	10.0	—				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
注：*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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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

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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腐竹、腐竹段、黑豆腐竹、腐竹制品、豆油皮、豆皮结、豆腐干、熏制豆腐干、油炸豆腐干、调味豆腐干、脱水豆腐干、腐皮、腐皮制品中的一种为原料，经挑选、分装加工而成的非即食非发酵豆制品。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。

河南省彬海食品有限公司

H N
Q B