



410968S-2023



许昌素香居豆制品厂企业标准

Q/XSD 0001S-2023

豆制品料包

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

许昌素香居豆制品厂 发布

前 言

本标准由许昌素香居豆制品厂提出并起草。

本标准起草人：李俊奇。

本标准替代 Q/XSD 0001S-2022。

H N
Q B

豆制品料包

1 范围

本标准规定了豆制品料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆丁（膨化豆制品）、经分切的（腐竹、腐皮、腐竹制品、腐皮制品中的一种）中的一种或几种为主要原料，加入干制蔬菜（万年青、豇豆、萝卜、胡萝卜、土豆、莴笋、芦笋、冬笋、花椰菜、花菜、西兰花、绿豆芽、黄豆芽、山药、竹笋、红薯、白菜、上海青、油菜、娃娃菜、芹菜、蕨菜、贡菜、西红柿、黄瓜、辣椒、青椒、彩椒、甘蓝、紫甘蓝、芥菜、芹菜、西葫芦、豌豆苗、笋瓜、蒜苔、南瓜、冬瓜、丝瓜、豌豆、蚕豆、毛豆、韭菜、大葱、洋葱、大蒜、胡葱、百合、苋菜、香菜、茼蒿、菠菜、莲藕中的一种或几种），经混合、包装加工而成的非即食豆制品料包。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆丁（膨化豆制品）、经分切的（腐竹、腐皮、腐竹制品、腐皮制品）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 干制蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	从样品中取出 1 袋，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 20.0	GB 5009.5
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

本标准适用于以豆丁（膨化豆制品）、经分切的（腐竹、腐皮、腐竹制品、腐皮制品中的一种）中的一种或几种为主要原料，加入干制蔬菜（万年青、豇豆、萝卜、胡萝卜、土豆、莴笋、芦笋、冬笋、花椰菜、花菜、西兰花、绿豆芽、黄豆芽、山药、竹笋、红薯、白菜、上海青、油菜、娃娃菜、芹菜、蕨菜、贡菜、西红柿、黄瓜、辣椒、青椒、彩椒、甘蓝、紫甘蓝、芥菜、芹菜、西葫芦、豌豆苗、笋瓜、蒜苔、南瓜、冬瓜、丝瓜、豌豆、蚕豆、毛豆、韭菜、大葱、洋葱、大蒜、胡葱、百合、苋菜、香菜、茼蒿、菠菜、莲藕中的一种或几种），经混合、包装加工而成的非即食豆制品料包。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌素香居豆制品厂