



411494S-2023



许昌鑫茂豆制品有限公司企业标准

Q/XXM 0002S-2023

# 豆制品

2023-05-30 发布

2023-05-30 实施

许昌鑫茂豆制品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌鑫茂豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王海洋。

H N  
Q B

## 豆制品

### 1 范围

本标准规定了豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粕粉、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、调粉、挤压膨化、成型、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食豆制品。

根据工艺、产品性状不同可分为不同产品。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 大豆粕粉应符合 GB 14932 的规定。

2.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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                                  | 条状、丝状、块状、扭结状、圆柱状或具产品应有性状 | 从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽                                  | 淡黄色至棕黄色                  |                                                                        |
| 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 <sup>a</sup>   |                                                                        |
| 注： <sup>a</sup> 如产品上有黑点为大豆纤维遇高温时所形成。 |                          |                                                                        |

#### 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，%                      | ≤<br>13.0（干制品）<br>35.0（湿制品） | GB 5009.3  |
| 食用盐（以Cl <sup>-</sup> 计），% | ≤ 22.0                      | GB 5009.44 |
| 蛋白质（以干基计），%               | ≥ 28.0                      | GB 5009.5  |
| 铅*（以Pb计），mg/kg            | ≤ 0.28                      | GB 5009.12 |
| *铅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

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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以大豆粕粉、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、调粉、挤压膨化、成型、烘干或不烘干、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》制定本企业标准，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。

许昌鑫茂豆制品有限公司