



412193S-2023



鹤壁市绿林食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2023

非发酵豆制品

2023-07-19 发布

2023-07-19 实施

鹤壁市绿林食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市绿林食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵林威、单军。

本标准替代 Q/HLS 0001S-2019。

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。

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆[加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水）]、注浆、挑皮、造型（打结或卷制）或不造型、分切或不分切、晾晒或不晾晒、喷洒盐水（食用盐加水溶解）或不喷洒、烘干、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据原辅料不同可分为：腐竹、腐皮、豆油皮、云皮、豆皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 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		呈细条状，枝条粗细均匀，无并条，无霉变，无虫蛀	取样品 1 份，在自然光下观其色泽、性状及杂质，嗅其气味，复水后观察其质地。熟制后，品其滋味。
色 泽	特级（腐竹）	浅金黄色、色泽鲜亮，均匀一致	
	一级（腐竹）	浅黄色、色泽油亮，均匀一致	
	二级（腐竹）	浅黄色、有光泽，均匀一致	
	三级（腐竹）	浅黄色、有光泽，有少量断条	
	除腐竹外的其它产品	具有产品应的色泽	
气、滋味	特级（腐竹）	豆香浓郁，口感甘淡	
	一级（腐竹）	豆香较浓，口感甘淡	
	二级（腐竹）	有豆香味，无异味	
	三级（腐竹）	有豆香味，无异味	

	除腐竹外的其它产品	具有产品应的气、滋味	
	质 地	稍有空心、质地细腻、复水后韧性好	
	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	腐竹	≤	15.0	GB 5009.3
	除腐竹外的其它产品	≤	25.0	
蛋白质， g/100g	特级（腐竹）	≥	45.0	GB 5009.5
	一级（腐竹）	≥	41.0	
	二级（腐竹）	≥	38.0	
	三级（腐竹）	≥	24.0	
	除腐竹外的其它产品	≥	28.0	
脂肪， g/100g	腐竹	≥	16.0	GB 5009.6
	除腐竹外的其它产品	≥	10.0	
*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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，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、水分、蛋白质、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

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆[加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水）]、注浆、挑皮、造型（打结或卷制）或不造型、分切或不分切、晾晒或不晾晒、喷洒盐水（食用盐加水溶解）或不喷洒、烘干、包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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市绿林食品有限公司