



412274S-2023



许昌庆奥豆制品有限公司企业标准

Q/XQD 0002S-2023

非发酵豆制品

2023-07-27 发布

2023-07-27 实施

许昌庆奥豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌庆奥豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张晓珂。

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（黄豆）、青豆、黑豆的一种或几种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆[加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种]、揭皮、晾晒、喷洒或不喷洒盐水（食用盐加水溶解）、烘干或不烘干、食用酒精浸泡或不浸泡、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据原料和工艺不同可分为：干制品或湿制品（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、调合腐竹、黄豆腐皮、黑豆腐皮、青豆腐皮、调合腐皮、豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、调合豆油皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆（黄豆）、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.6 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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
		干制品	湿制品	
水分，g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、调合腐竹	≤ 15.0	75	GB 5009.3
	黄豆腐皮、黑豆腐皮、青豆腐皮、调合腐皮	≤ 25.0		
	其他产品	≤ 30.0		
蛋白质，g/100g	调合腐皮、调合豆油皮	≥ 25.0	8	GB 5009.5
	豆油皮	≥ 28.0	15	
	其他产品	≥ 35.0	15	
脂肪，g/100g	调合腐皮、调合豆油皮	≥ 8.0	—	GB 5009.6
	豆油皮	≥ 10.0	—	
	其他产品	≥ 8.0	—	
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.28		GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg		≤ 0.2		GB 5009.34
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。				

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（黄豆）、青豆、黑豆的一种或几种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆[加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种]、去皮、晾晒、喷洒或不喷洒盐水（食用盐加水溶解）、烘干或不烘干、食用酒精浸泡或不浸泡、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。

许昌庆奥豆制品有限公司