



412628S-2023

许昌素香居豆制品厂企业标准

Q/XSD 0004S-2023

非发酵豆制品

2023-08-20 发布

2023-08-20 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。

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、焦亚硫酸钠、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），烘干或不烘干、切段或不切段、切丝或不切丝、食用酒精浸泡或不浸泡、包装、冷冻或不冷冻、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、豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、腐丝）。

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 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 食用酒精应符合 GB 31640 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	≤	15.0	75	GB 5009.3
	豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、腐丝	≤	25.0		
蛋白质, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥	38.0	15	GB 5009.5
	豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、腐丝	≥	28.0	10	
脂肪, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥	14.0	-	GB 5009.6
	豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、腐丝	≥	10.0	-	
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

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、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质、脂肪的检验。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、焦亚硫酸钠、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），烘干或不烘干、切段或不切段、切丝或不切丝、食用酒精浸泡或不浸泡、包装、冷冻或不冷冻、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。

许昌素香居豆制品厂