



410200S-2024



洛阳市一衡豆制品有限公司企业标准

Q/LYH 0001S-2024

豆制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

洛阳市一衡豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市一衡豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：衡燕晓。

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。

本标准适用于以食用大豆粕为原料，经粉碎，添加或不添加小麦蛋白粉、食用盐、碳酸钠，加水 and 粉、挤压成型、干燥或不干燥、包装而成的非即食豆制品。

根据产品形状不同分为：素鸡翅（豆制品）、素牛排（豆制品）、素鸡肠（豆制品）、素羊肚丝（豆制品）、素豆鱼（豆制品）、素豆绳（豆制品）、素人造肉（豆制品）、素豆丁（豆制品）、素腐皮（豆制品）、素牛排（豆制品）、素豆扣（豆制品）、素牛排丝（豆制品）、素豆肠（豆制品）、素豆棒（豆制品）、素豆结（豆制品）、素鸡块（豆制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 小麦蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
	湿素肉	干素肉	
水分, %	≤ 35.0	18.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25		GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
注：*该项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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕为原料，经粉碎，添加或不添加小麦蛋白粉、食用盐、碳酸钠，加水、粉、挤压成型、干燥或不干燥、包装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》的要求制订了本企业标准，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。

洛阳市一衡豆制品有限公司

H N

Q B