



413020S-2024



永城市天宇豆制品有限公司企业标准

Q/YTD 0001S-2024

风味豆制品

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

永城市天宇豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由永城市天宇豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李瑞瑞。

H N

Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐皮{以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、水浸泡、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、二氧化硅、纯净水】中的一种或几种，经煮浆、揭皮、烘干}为主要原料，经浸泡调味【食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、大豆油、香辛料粉(胡椒、辣椒、花椒、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱中或几种)中或几种】或不浸泡调味、成型、蒸制或不蒸制、油炸或不油炸(大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、葵花油、玉米油中的一种或几种)、回软或不回软、冷却、冷冻或不冷冻、包装加工而成的非即食或即食风味豆制品。

根据原料不同可分为：油炸腐皮、油炸素烧鹅(豆制品)、素烧鹅(豆制品)、油炸响铃卷(豆制品)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、葵花油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 60	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^b , mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^b , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a、仅适用于使用该食品添加剂的产品检测; b、仅适用于油炸工艺的产品检测。		

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群 (即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腐皮{以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、水浸泡、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、二氧化硅、纯净水】中的一种或几种，经煮浆、揭皮、烘干}为主要原料，经浸泡调味【食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、大豆油、香辛料粉(胡椒、辣椒、花椒、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱中或几种)中或几种】或不浸泡调味、成型、蒸制或不蒸制、油炸或不油炸(大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、葵花油、玉米油中的一种或几种)、回软或不回软、冷却、冷冻或不冷冻、包装加工而成的非即食或即食风味豆制品。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，制订本企业标准，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。

永城市天宇豆制品有限公司