



410501S-2024



清丰县兴丰食品有限公司企业标准

Q/QXS 0001S-2024

非发酵豆制品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

清丰县兴丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由清丰县兴丰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：查爱军、赵彦菊。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或多种为主要原料，辅以生活饮用水，经选料，浸泡，清洗，制浆（添加或不添加玉米淀粉），煮浆[添加或不添加复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷，加入二氧化硅、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）中的一种或几种，加入或不加入纯净水）、复配抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，加入或不加入食用盐）、复配豆制品增稠剂（氯化钙、磷脂、瓜尔胶）]，成型（打结或卷制）、分切或不分切、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}，烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻，装箱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/湿制品（腐竹、复合/复配腐竹、豆油皮、复合/复配豆油皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排）。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 复配豆制品消泡剂、复配抗氧化剂、复配豆制品增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 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	随机抽取样品 100g，将本品倒入一个白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状，色泽，杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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
		干制品	湿制品	
水分, g/100g	腐竹 ≤	15.0	75	GB 5009.3
	豆油皮 ≤	25.0	75	
	其他产品 ≤	30.0	75	
蛋白质, g/100g	腐竹 ≥	35.0	8	GB 5009.5
	豆油皮 ≥	25.0	10	
	其他产品 ≥	28.0	10	
脂肪, g/100g	腐竹 ≥	12.0		GB 5009.6
	其他产品 ≥	10.0		
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.28	GB 5009.12
二氧化硫残留量, 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				

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 生产加工过程的卫生要求

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；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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或多种为主要原料，辅以生活饮用水，经选料，浸泡，清洗，制浆（添加或不添加玉米淀粉），煮浆[添加或不添加复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷，加入二氧化硅、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）中的一种或几种，加入或不加入纯净水）、复配抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，加入或不加入食用盐）、复配豆制品增稠剂（氯化钙、磷脂、瓜尔胶）]，成型（打结或卷制）、分切或不分切、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}，烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻，装箱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依据。

豆油皮是中国传统豆制品，各地叫法不同，有油豆皮、油皮、豆腐衣、腐皮等多种名称。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县兴丰食品有限公司