



410516S-2024



河南振宇食品有限公司企业标准

Q/HNZY 0001S-2024

豆笋（非发酵性豆制品）

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南振宇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南振宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋振廷、杨大鹏、程斟钮、王洪海、郑延刚。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNZY 0001S-2022。

H N

Q B

豆笋（非发酵性豆制品）

1 范围

本标准规定了豆笋（非发酵性豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、加水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入（白芝麻、黑芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、杏仁、巴旦木仁、玉米、小米、黑米、荞麦、燕麦、高粱、薏米仁、绿豆、蚕豆、赤小豆、豌豆中的一种或几种经粉碎成颗粒或粉）、果蔬粉/汁（菠菜、胡萝卜、枸杞、芹菜、韭菜、紫薯、甜菜、南瓜、番茄中的一种或几种）、香菇粉/汁中的一种或几种，经煮浆{加入或不加入复配食品添加剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配消泡剂[碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅]、复配稳定剂（氯化钙、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠）中的一种或几种}、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的非即食豆笋（非发酵性豆制品）。

根据原辅料不同分为：黄豆笋、黑豆笋、青豆笋、鲜黄豆笋、鲜黑豆笋、鲜青豆笋、风味豆笋、鲜风味豆笋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 黑豆、青豆、蚕豆、豌豆、薏米仁、赤小豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，无肉眼可见外来杂质，还应符合 GB 2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 复配食品添加剂、复配消泡剂、复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 白芝麻、黑芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、杏仁、巴旦木仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 香菇粉/汁应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 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	检测方法
性状	呈圆柱状	从样品中取出适量样品， 置于一白瓷盘中，自然光 下用肉眼观察色泽及性状 及杂质，嗅其气味，品其 滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有特有的豆香味， 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
水分, g/100g	黄豆笋、黑豆笋、青豆笋、风味豆笋 ≤	18.0	GB 5009.3
	鲜黄豆笋、鲜黑豆笋、鲜青豆笋、鲜风味豆笋 ≤	65.0	
蛋白质, g/100g	黄豆笋、黑豆笋、青豆笋、风味豆笋 ≥	28.0	GB 5009.5
	鲜黄豆笋、鲜黑豆笋、鲜青豆笋、鲜风味豆笋 ≥	12.5	
脂肪, g/100g	黄豆笋、黑豆笋、青豆笋、风味豆笋 ≥	6.0	GB 5009.6
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.29	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 其他要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定，农药残留限量应符合 GB2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：水分、感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、加水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入(白芝麻、黑芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、杏仁、巴旦木仁、玉米、小米、黑米、荞麦、燕麦、高粱、薏米仁、绿豆、蚕豆、赤小豆、豌豆中的一种或几种经粉碎成颗粒或粉)、果蔬粉/汁(菠菜、胡萝卜、枸杞、芹菜、韭菜、紫薯、甜菜、南瓜、番茄中的一种或几种)、香菇粉/汁中的一种或几种，经煮浆{加入或不加入复配食品添加剂(低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠)、复配消泡剂[碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅]、复配稳定剂(氯化钙、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠)中的一种或几种}、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的非即食豆笋(非发酵性豆制品)。

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》制作本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准产品属性为：腐竹类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南振宇食品有限公司