



410372S-2024

许昌市建安区及时雨食品有限公司企业标准

Q/XJS 0001S-2024

非发酵豆制品

2024-02-02 发布

2024-02-02 实施

许昌市建安区及时雨食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市建安区及时雨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邢铭。

本标准自发布实施日起替代Q/XJS 0001S-2023。

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)、加入或不加入玉米淀粉、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、饮用水)、加入或不加入复配豆制品漂白剂(低亚硫酸钠,焦亚硫酸钠)]、注浆、揭皮、蘸(喷洒)或不蘸(不喷洒)盐水(食用盐加水),烘干或不烘干、食用酒精浸泡或不浸泡、包装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、腐竹制品、豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、豆油皮制品)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB5749的规定。

2.1.2 大豆(黄豆)、黑豆应符合GB1352和GB2715的规定。

2.1.3 青豆应符合GB2715的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合GB/T8885和GB31637的规定。

2.1.5 复配豆制品消泡剂、复配豆制品漂白剂应符合GB26687的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB/T5461和GB2721的规定。

2.1.7 食用酒精应符合GB31640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、腐竹制品 ≤	15.0	75	GB 5009.3
	豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、豆油皮制品 ≤	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
	腐竹制品 ≥	25.0	—	
	豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮 ≥	28.0	10	
	豆油皮制品 ≥	25.0	8	
脂肪, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹 ≥	16.0	—	GB 5009.6
	腐竹制品 ≥	10.0	—	
	豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮 ≥	10.0	—	
	豆油皮制品 ≥	8.0	—	
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GB2762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 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定，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。

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)、加入或不加入玉米淀粉、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、饮用水)、加入或不加入复配豆制品漂白剂(低亚硫酸钠,焦亚硫酸钠)]、注浆、揭皮、蘸(喷洒)或不蘸(不喷洒)盐水(食用盐加水),烘干或不烘干、食用酒精浸泡或不浸泡、包装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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

许昌市建安区及时雨食品有限公司