



410392S-2024



商丘市睢阳区程阳食品厂企业标准

Q/SCY 0002S-2024

# 豆制品

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

商丘市睢阳区程阳食品厂 发布

## 前 言

本标准由商丘市睢阳区程阳食品厂提出并起草。

本标准起草人：邓程阳。

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或大豆粉为原料，经粉碎，添加生活饮用水，辅以或不辅以谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、碳酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经和粉、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不同名称产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.2 大豆粉应符合 GB 2715 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 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 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       |
|--------------------|--------|------------|
| 水分, %              | ≤ 30.0 | 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 |

|                                |   |     |             |
|--------------------------------|---|-----|-------------|
| 丙酸钙（以丙酸计），g/kg                 | ≤ | 2.5 | GB 5009.120 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg    | ≤ | 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或大豆粉为原料，经粉碎，添加生活饮用水，辅以或不辅以谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、碳酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经和粉、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。

商丘市睢阳区程阳食品厂

H N

Q B