



410975S-2024



河南莱菲特食品有限公司企业标准

Q/HLFT 0008S-2024

非发酵豆制品

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

河南莱菲特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南莱菲特食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南莱菲特食品有限公司。

本标准主要起草人：王晶晶、彭国峰、孙小月。

本标准自实施之日起代替 Q/HLFT 0008S-2022。

HN
QB

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、生活饮用水为主要原料，经选料、浸泡、清洗、制浆、煮浆{添加或不添加复配豆制品消泡剂[聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单油酸酯（司盘80）、纯净水]、添加或不添加复配抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）；添加或不添加复配增稠剂（氯化钙、磷脂、瓜尔胶）、添加或不添加玉米淀粉}、成型[打结或卷制、分切或不分切]、喷洒或不喷洒[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：干制品和湿制品（腐竹、复合腐竹、豆皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 5461 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 复配豆制品消泡剂应符合 GB 30612 的规定。

2.1.6 复配抗氧化剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.7 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	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，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	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	豆香味浓郁	
杂质	无产品以外杂质	

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
	腐皮 ≤	25.0	75	
	其他产品 ≤	30.0	75	
蛋白质，g/100g	腐竹 ≥	35.0	13	GB 5009. 5
	腐皮 ≥	35.0	13	
	其他产品 ≥	28.0	10	
脂肪，g/100g	腐竹 ≥	10.0		GB 5009. 6
	其他产品 ≥	10.0		
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0. 5	0. 5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0. 25	0. 25	GB 5009. 12
二氧化硫残留量，g/kg	≤	0. 2	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.

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求，净含量及允许短缺量；水分、蛋白质检验不少于每月一次；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、生活饮用水为主要原料，经选料、浸泡、清洗、制浆、煮浆{添加或不添加复配豆制品消泡剂[聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单油酸酯（司盘80）、纯净水]、添加或不添加复配抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）；添加或不添加复配增稠剂（氯化钙、磷脂、瓜尔胶）、添加或不添加玉米淀粉}、成型[打结或卷制、分切或不分切]、喷洒或不喷洒[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》要求制订本企业标准，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。

河南莱菲特食品有限公司