

Q/XKS 0002S-2024



许昌康利世纪食品有限公司企业标准

Q/XKS 0002S-2024

非发酵豆制品

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

许昌康利世纪食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌康利世纪食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邢国彬。

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、产品要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、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、二氧化硅）、加入或不加入复配腐竹类抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）]、注浆、挑皮、干燥、杀菌（用 75%食用酒精或食盐水浸泡 30 秒）或不杀菌、切丝或不切丝、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据工艺和产品形状分为：（豆）油皮、腐皮、腐丝。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、复配非发酵豆制品类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 和 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，质地细腻，无虫蛀现象	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定。
色 泽	呈浅黄色或与原料相近色泽	
气、滋味	香味纯正，具有豆香气味，无豆腥味及其他异味	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	（豆）油皮	腐皮、腐丝	
水分，%			

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

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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的有关规定;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

非发酵豆制品是以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、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、二氧化硅）、加入或不加入复配腐竹类抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）]、注浆、挑皮、干燥、杀菌（用 75%食用酒精或食盐水浸泡 30 秒）或不杀菌、切丝或不切丝、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》相关标准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。

许昌康利世纪食品有限公司