



411067S-2024



河南梦之度食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2024

非发酵豆制品

2024-04-29 发布

2024-04-29 实施

河南梦之度食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南梦之度食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：查爱君、任自彬。

本标准替代 Q/HMS 0001S-2018。

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为主要原料，辅以生活饮用水，经选料、浸泡、清洗、制浆（添加或不添加玉米淀粉），煮浆〔添加或不添加复配豆制品消泡剂〔聚二甲基硅氧烷，加入二氧化硅、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）中的一种或几种，加入或不加入纯净水〕、复配抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，加入或不加入食用盐）、复配豆制品增稠剂（氯化钙、磷脂、瓜尔胶）〕，成型（打结或卷制）、分切或不分切、蘸或喷洒〔盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种〕（或无此工艺）、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/湿制品〔腐竹、复合/调和腐竹、豆油皮、复合/调和豆油皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆排〕。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 复配豆制品消泡剂、复配抗氧化剂、复配豆制品增稠剂应符合 GB 26687 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 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	取样品适量，将样品倒入一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
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	
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	腐竹			

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；农药残留限量应符合 GB 2763 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。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为主要原料，辅以生活饮用水，经选料、浸泡、清洗、制浆（添加或不添加玉米淀粉），煮浆{添加或不添加复配豆制品消泡剂[聚二甲基硅氧烷，加入二氧化硅、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）中的一种或几种，加入或不加入纯净水]、复配抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，加入或不加入食用盐）、复配豆制品增稠剂（氯化钙、磷脂、瓜尔胶）}，成型（打结或卷制）、分切或不分切、蘸或喷洒[盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种]（或无此工艺）、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》制订本企业标准，作为 组织生产、质量控制和监督检查依据。

豆油皮是中国传统豆制品，各地叫法不同，有油豆皮、豆皮、油皮、豆油皮、豆腐衣、腐皮等多种名称。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南梦之度食品有限公司

QB