



411345S-2024

Q/YJD 001-2023



延津县金豆豆食品加工坊企业标准

Q/YJD 0001S-2024

花生豆腐

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

延津县金豆豆食品加工坊 发布

前 言

本标准由延津县金豆豆食品加工坊提出并负责起草。

本标准主要起草人：秦学志。

H N

Q B

花生豆腐

1 范围

本标准规定了花生豆腐的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生为原料，经去杂、去皮、配比、浸泡、研磨、煮浆、点脑(葡萄糖酸- δ -内酯)、成型、切割、包装、巴氏杀菌等工艺制成的非即食花生豆腐。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 花生应符合 GB 19300 和 GB 2761、GB 2762 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 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	块形完整，组织细腻，有弹性	放入一洁净白色瓷盘中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	灰白色至淡黄色	
气、滋味	具有该产品固有的气、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
水分, g/100g	\leq 75.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	\geq 10.0	GB 5009.5
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

出厂检验项目为感官要求、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花生为原料，经去杂、去皮、配比、浸泡、研磨、煮浆、点脑(葡萄糖酸- δ -内酯)、成型、切割、包装、巴氏杀菌等工艺制成的非即食花生豆腐。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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

延津县金豆豆食品加工坊

H N

Q B