



411428S-2024



内黄县津统食品有限公司企业标准

Q/NJT 0001S-2024

# 非发酵豆制品

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

内黄县津统食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由内黄县津统食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李少男。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种或几种为原料，添加或不添加花生仁，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水中的几种）】、揭皮、成型、分切或不分切、晾晒或不晾晒、喷洒或不喷洒【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据产品不同可分为：大豆腐竹、黑豆腐竹、调合腐竹、大豆玉米淀粉腐竹制品、大豆腐皮、黑豆腐皮、调合腐皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排、豆笋。

根据加工工艺的不同分为：鲜（湿）制品（未经烘干）、干制品（经烘干）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB 19300 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 26687 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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        | 取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽        |  |
| 气、滋味 | 具有产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 |            |
|-------------------|--------------|------|--------------|------|------|------------|
|                   | 鲜（湿）制品       |      | 干制品          |      |      |            |
|                   | 大豆腐竹<br>黑豆腐竹 | 其它产品 | 大豆腐竹<br>黑豆腐竹 | 其它产品 |      |            |
| 水分, g/100g        | ≤            | 45   | 45           | 15   | 25   | GB 5009.3  |
| 蛋白质, g/100g       | ≥            | 15   | 10           | 35   | 28   | GB 5009.5  |
| 脂肪, g/100g        | ≥            | -    | -            | 16   | 10   | GB 5009.6  |
| *铅（以 Pb 计）, mg/kg | ≤            | 0.25 |              |      |      | GB 5009.12 |

注：\*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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种或几种为原料，添加或不添加花生仁，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水中的几种）】、揭皮、成型、分切或不分切、晾晒或不晾晒、喷洒或不喷洒【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。各地对豆油皮叫法不甚一致，如：在河南地区，“豆油皮”也称“油皮”，在四川、陕西、山西、东北、福建等地，“豆油皮”也称“油皮”、“豆腐皮”、“腐皮”、“豆腐衣”。

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，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。

内黄县津统食品有限公司