



410298S-2025



许昌诺璟食品有限公司企业标准

Q/XNS 0002S-2025

非发酵豆制品

2025-01-23 发布

2025-01-23 实施

许昌诺璟食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌诺璟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：齐国亮。

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，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）]、揭皮、造型（打结或卷制）或不造型、分切或不分切、晾晒或不晾晒、喷洒盐水（食用盐加水溶解）或不喷洒、喷洒或不喷洒食用酒精、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、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 花生应符合 GB/T 1532 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 复配豆制品消泡剂应符合 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	条状、片状、结状、圆条状、丝状或具产品应有性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤	20.0 干制品 (大豆腐竹、黑豆腐竹)	GB 5009.3
		25.0 干制品 (除大豆腐竹、黑豆腐竹外产品)	
		45.0 湿制品	
蛋白质, g/100g	≥	35.0 干制品 (大豆腐竹、黑豆腐竹)	GB 5009.5
		28.0 干制品 (除大豆腐竹、黑豆腐竹外产品)	
		10.0 湿制品	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *该项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

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

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，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）]、揭皮、造型（打结或卷制）或不造型、分切或不分切、晾晒或不晾晒、喷洒盐水（食用盐加水溶解）或不喷洒、喷洒或不喷洒食用酒精、烘干或不烘干、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》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。

许昌诺璟食品有限公司

Q B