



410294S-2025



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0019S-2025

# 非发酵豆制品

2025-01-23 发布

2025-01-23 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：王瑞华。

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（打结或卷制或揭皮）、分切或不分切、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）[盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种]，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/复配腐竹、豆油皮、复合/复配豆油皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、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	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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
----	----	------

	干制品					湿制品					
	腐竹	复合/复配腐竹	豆油皮	复合/复配豆油皮	其他产品	腐竹	复合/复配腐竹	豆油皮	复合/复配豆油皮	其他产品	
蛋白质, g/100g $\geq$	35	22	26	20	28	15	8	10	10	10	GB 5009.5
水分, g/100g $\leq$	20	30	35	35	30	75	75	75	75	75	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.29										GB 5009.12
二氧化硫残留量, g/kg $\leq$	0.2 (仅限于使用低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠的产品)										GB 5009.34
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 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

出厂检验项目为: 感官要求、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（打结或卷制或揭皮）、分切或不分切、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}，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、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。

安阳市开天调味品有限公司