



411743S-2017



河南振宇食品有限公司企业标准

Q/HNZY 0002S-2017

豆油皮（丝）

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

河南振宇食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准由河南振宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 郑延刚 王洪海 杨大鹏 王跃东 郑超

H N

Q B

豆油皮（丝）

1 范围

本标准规定了豆油皮（丝）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆、黑豆、青豆、水为原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆、滤浆，加入复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配消泡剂（碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅）、增筋剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠），经揭皮、平衡水分、检验、喷入食用酒精、包装而成的豆油皮（丝）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 黑豆、青豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，无肉眼可见外来杂质，还应符合 GB 2715、GB2761、GB2762、GB 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.5 复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配消泡剂（碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.7 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.2 感官要求

者 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	呈条状或片状，厚薄均匀一致		从样品中取出适量样品，置于一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，煮制后，尝其滋味
色泽	黄豆油皮（丝）	呈黄色	
	黑豆油皮（丝）	呈黑灰色	
	青豆油皮（丝）	呈淡绿色	

气、滋味	香气纯正，具有豆油皮特有的豆香味，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) ≤	40.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	28.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) ≥	10.0	GB 5009.6
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
二氧化硫残留量/(g/kg) ≤	0.2	GB 5009.34

*铅严于食品安全国家标准。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆、青豆、水为原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆、滤浆，加入复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配消泡剂（碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅）、增筋剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠），经揭皮、平衡水分、检验、喷入食用酒精、包装而成的豆油皮（丝）。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》制作本标准，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。

河南振宇食品有限公司

2017 年 07 月 06 日