



411776S-2017



河南省淇普食品有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2017

豆油皮

2017-08-07 发布

2017-08-07 实施

河南省淇普食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省淇普食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘宝松。

H N

Q B

豆油皮

1 范围

本标准规定了豆油皮的分类、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、花生中的一种或多种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆（加入或不加玉米淀粉）、注浆、揭皮、干燥、杀菌（加入食用酒精）、检验、包装加工而成的非即食豆油皮。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆、黑豆应符合GB 1352的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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	检测方法
性 状		薄片状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及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	大豆油皮	黄色	
	黑豆油皮	黑色	
	调和油皮	浅褐色	
气、滋味		具有原料特有气、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 30.0	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	≤	0.3	GB 5009.11
二氧化硫 (SO ₂), g/kg	≤	0.2	GB 5009.34
*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
注: *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的要求; 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762的要求; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

豆油皮是以大豆、黑豆、花生中的一种或多种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆（加入或不加玉米淀粉）、注浆、揭皮、干燥、杀菌（加入食用酒精）、检验、包装加工而成。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提供依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南省淇普食品有限公司

2017年06月19日