



413089S-2018



民权县延霞豆制品加工店企业标准

Q/HMQY 0002S-2018

豆皮

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

民权县延霞豆制品加工店 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》编写。
本标准由民权县延霞豆制品加工店提出并起草。
本标准起草人：楚延霞。

H N

Q B

豆皮

1 范围

本标准规定了豆皮的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、食用大豆粕为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经混合搅拌，挤压成型，包装工艺加工制成的非即食豆皮。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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（块）状、有异形体，组织均匀	从样品中取出 10g，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品种应有的正常色泽，有光泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，咸味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤	干制品	25	GB 5009.3
		湿制品	40	
蛋白质（干基）, g/100g	≥	38		GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	10		GB 5009.6
食盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤	干制品	5	GB 5009.44
		湿制品	20	
灰分, g/100g	≤	10		GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12

*铅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

净含量及许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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

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

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

编制说明

豆皮是以大豆蛋白粉、食用大豆粕为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经混合搅拌，挤压成型，包装工艺加工制成的非即食豆皮。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了豆皮的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县延霞豆制品加工店

H N

Q B