



413100S-2018



安阳市晨凯食品有限公司企业标准

Q/ACS 0001S-2018

腐竹、豆油皮及制品

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

安阳市晨凯食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由安阳市晨凯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙彦周。

H N

Q B

腐竹、豆油皮及制品

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮及制品的分类、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（黄豆）、黑豆、青豆、花生中的一种或多种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水）、滤浆、加入或不加入【玉米淀粉、乳化硅油（聚二甲基硅氧烷及其乳液）、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠中的一种或多种】、煮浆、注浆、揭皮、烘干、刷（喷洒）或不刷（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精】、烘干或晾置、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆（黄豆）、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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 乳化硅油（聚二甲基硅氧烷及其乳液）应符合 GB 30612 的规定。

2.1.6 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.7 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.9 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 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	腐竹	豆油皮	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气
	条状	片状	
色 泽	淡黄色至深褐色，或青绿色至暗绿色		

气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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
		大豆（黄豆）腐竹 黑豆腐竹 青豆腐竹	调和（杂粮）腐竹 玉米淀粉腐竹	豆油皮	
水分, g/100g	≤	18.0	30.0	30.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	36.0	28.0	28.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	10	10	10.0	GB 5009.6
*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、净含量及允许短缺量。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（黄豆）、黑豆、青豆、花生中的一种或多种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水）、滤浆、加入或不加入【玉米淀粉、乳化硅油（聚二甲基硅氧烷及其乳液）、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠中的一种或多种】、煮浆、注浆、揭皮、烘干、刷（喷洒）或不刷（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精】、烘干或晾置、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。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》、GB/T 22106《非发酵豆制品》和 DBS41/ 003《食品安全地方标准 豆油皮》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。

本标准规定了腐竹、豆油皮及制品的分类、要求、检验方法、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 的规定。

安阳市晨凯食品有限公司

QB