



413684S-2018



民权县延霞豆制品加工店企业标准

Q/MQY 0002S-2018

豆皮

2018-12-11 发布

2018-12-11 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。

本标准自发布之日起替代 Q/HMQY 0002S-2018（备案号：413089S-2018，2018-10-08 发布实施）。

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。

本标准适用于以食用大豆粕（脱脂豆粕）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 食用大豆粕(脱脂豆粕)应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 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	≤ 40	GB 5009.3
蛋白质（以干基计）, g/100g	≥ 35	GB 5009.5
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 20	GB 5009.44
灰分, g/100g	≤ 20	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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

豆皮是以食用大豆粕（脱脂豆粕）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》，参照 GB 2712 《食品安全国家标准 豆制品》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。

本标准中铅指标应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