



412491S-2018



长葛市白润食品有限公司企业标准

Q/CBS 0001S-2018

非发酵豆制品

2018-08-15 发布

2018-08-15 实施

长葛市白润食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由长葛市白润食品有限公司提出。

本标准起草单位：长葛市白润食品有限公司。

本标准主要起草人：白二湾。

H N

Q B

非发酵豆制品

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品的分类、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主要为原料，添加生活饮用水、硫酸钙（又名石膏）、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠中的部分或全部，经浸泡、磨浆、过滤、加热、凝固、成型、冷却、包装加工而成的非发酵豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 硫酸钙（又名石膏）应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 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	老豆腐、嫩豆腐、内酯豆腐	呈固定形态、剖面光滑	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
	豆腐皮	薄片状	
	豆腐卷	卷状	
	素鸡	圆柱状	
色泽	白色或浅黄色		
气味和滋味	具有本产品特有的气味、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	检验方法
水分/ (g/100g)	内酯豆腐	92.0	GB 5009.3
	嫩豆腐	90.0	
	老豆腐	85.0	
	豆腐皮、豆腐卷、素鸡	75.0	
蛋白质/ (g/100g)	内酯豆腐	3.8	GB 5009.5
	嫩豆腐	4.2	
	老豆腐	5.9	
	豆腐皮、豆腐卷、素鸡	13.0	
黄曲霉毒素B ₁ / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	5.0	GB 5009.22
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	\leq	0.4	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按照 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆主要为原料，添加生活饮用水、硫酸钙（又名石膏）、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠中的部分或全部，经浸泡、磨浆、过滤、加热、凝固、成型、冷却、包装加工而成的非发酵豆制品。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市白润食品有限公司

H N
Q B