



412995S-2018



河南省淇普食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2018

腐竹、豆油皮及制品

2018-09-28 发布

2018-09-28 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》的要求进行编写。

本标准由河南省淇普食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省淇普食品有限公司。

本标准主要起草人：刘宝松。

本标准自发布之日起替代 Q/HQS 0001S-2017（备案号：411777S-2017，2017-8-7 发布及实施）
和 Q/HQS 0002S-2017（备案号：411776S-2017，2017-8-7 发布及实施）。

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（黄大豆、黑大豆、青大豆）、红小豆、花生、核桃仁、蛹虫草、黑芝麻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、聚二甲基硅氧烷及其乳液）、再经滤浆、加入或不加入食用玉米淀粉、蛹虫草（粉碎）中的一种或两种煮浆[加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）]、注浆、揭皮、成型、晾置、烘干（或冷冻）、浸泡（刷）或不浸泡（刷）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干（或晾置）、检验、包装加工而成的腐竹、豆油皮及制品。

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 红小豆应符合 GB/T 10461 或 NY/T 599 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.9 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 蛹虫草应符合国家卫计委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.11 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.12 复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）应符合 GB 26687 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气、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							检验方法
	腐竹及制品				豆油皮			
	黄豆腐竹、 黑豆腐竹、 青豆腐竹、 红豆腐竹、 蛹虫草腐 竹、 核桃腐竹	杂粮腐竹、 杂粮腐竹制品、 扁竹腐竹、 玉米淀粉腐竹制品、 咸味玉米淀粉腐竹制品	鲜腐 竹	黄豆腐油皮、 青豆腐油皮、 黑豆腐油皮、 红豆腐油皮	杂粮 豆油 皮	鲜豆油 皮		
水分/(g/100g) ≤	15.0	25.0	—	34.0	40.0	—	GB 5009.3	
蛋白质/(g/100g) ≥	35.0	28.0	15.0	28.0	20.0	10.0	GB 5009.5	
脂肪/(g/100g) ≥	16.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	GB 5009.6	
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5						GB 5009.11	
*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	
二氧化硫残留量/(g/kg) ≤	0.2						GB 5009.34	

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

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、水分（鲜腐竹和鲜豆油皮不检验）、净含量及允许短缺量。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（黄大豆、黑大豆、青大豆）、红小豆、花生、核桃仁、蛹虫草、黑芝麻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、聚二甲基硅氧烷及其乳液）、再经滤浆、加入或不加入食用玉米淀粉、蛹虫草（粉碎）中的一种或两种煮浆[加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）]、注浆、揭皮、成型、晾置、烘干（或冷冻）、浸泡（刷）或不浸泡（刷）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干（或晾置）、检验、包装加工而成的腐竹、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》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。

河南省淇普食品有限公司

Q B