



410518S-2019



内黄县齐腾豆制品厂企业标准

Q/NQD 0001S-2019

腐竹、豆油皮及制品

2019-02-20 发布

2019-02-20 实施

内黄县齐腾豆制品厂 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。

本标准由内黄县齐腾豆制品厂提出。

本标准由鹤壁市食品药品检验检测中心、内黄县齐腾豆制品厂起草。

本标准主要起草人：晁伟杰、冯国振、史小飞。

本标准自发布实施日起替代 Q/NQD 0001S-2019(备案号：410131S-2019，2019-01-14 发布实施)。

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、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不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）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或多种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾置或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【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）或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、装箱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 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 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 | 腐竹及制品 | 豆油皮及制品 | 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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| | 条状 | 片状 | |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，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 | |
|------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------|------------|-------------|------|------------|
| | 大豆(黄豆)腐竹、 黑豆腐竹、 青豆腐竹 | 调和(杂粮)腐竹 及制品、 玉米淀粉腐竹制品 | 豆油皮 及制品 | 鲜腐竹 及制品 | 鲜豆油皮 及制品 | | |
| 水分, g/100g | ≤ | 18.0 | 20.0 | 35.0 | 60 | - | GB 5009.3 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ | 35.0 | 28.0 | 28.0 | 15.0 | 10.0 | GB 5009.5 |
| 脂肪, g/100g | ≥ | 10.0 | 10.0 | 10.0 | 6.0 | 6.0 | 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 |
| 二氧化硫残留量 ^a , 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。
a 仅限于添加低亚硫酸钠的产品。

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 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

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、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不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）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或多种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾置或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【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）或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。各地对豆油皮叫法不甚一致，如：在河南地区，“豆油皮”也称“油皮”，在四川、陕西、山西、东北、福建等地，“豆油皮”也称“油皮”、“豆腐皮”、“腐皮”、“豆腐衣”。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，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。

内黄县齐腾豆制品厂

Q B