



410858S-2019



鄢陵县金友食品有限公司企业标准

Q/YJQ 0003S-2019

豆油皮

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

鄢陵县金友食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由鄢陵县金友食品有限公司提出。

本标准起草单位：鄢陵县金友食品有限公司。

本标准主要起草人：邢玉香、潘腾、李强。

H N

Q B

豆油皮

1 范围

本标准规定了豆油皮的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于大豆为原料，以消泡剂 [聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)] 为辅料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆、注浆(加入乳化硅油)、挑皮、干燥、杀菌(加入 75%食用酒精)、检验、包装加工而成的非即食豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
2.1.2 乳化硅油应符合 GB 30612 的规定。
2.1.3 消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	薄片状，厚薄一致，质地细腻，无洞眼，无霉变，无虫蛀现象	从样品中取出100g，放入一洁净烧杯中，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
色泽	呈浅黄色	
气味	香气纯正，具有豆香气味，无豆腥味及其他异味	
滋味	煮后滋味鲜美，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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)	≤ 32.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 28.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≥ 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
灰分/(g/100g)	≤ 2.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

* 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	采样方案及限量	检验方法

	n	c	m	M	
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

2.5 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。

2.6 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、水分、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

本标准适用于大豆为原料，以消泡剂 [聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）] 为辅料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆、注浆（加入乳化硅油）、挑皮、干燥、杀菌（加入 75%食用酒精）、检验、包装加工而成的非即食豆制品。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，参照国家 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》等相关国家标准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。

鄱陵县金友食品有限公司

H N

Q B