



410860S-2019



鄢陵县金友食品有限公司企业标准

Q/YJS 0002S-2019

非发酵豆制品

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/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：潘腾、李强、邢玉香。

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、贮存等要求。

本标准适用于以大豆为主要原料，添加生活饮用水、硫酸钙（又名石膏）或氯化镁、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。
- 2.1.6 氯化镁应符合 GB 25584 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	呈固定性状，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	具有本品特有的气味、滋味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来物质		

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	\leq	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	\geq	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 /(μ g/kg)		\leq	5.0	GB 5009.22

铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤	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

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、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

本企业标准适用于以大豆为主要原料，添加生活饮用水、硫酸钙（又名石膏）或氯化镁、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/T 22106《非发酵豆制品》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。

鄱陵县金友食品有限公司

H N

Q B