



410969S-2019



内黄县京统食品有限公司企业标准

Q/NJT 0001S-2019

腐竹、豆油皮

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

内黄县京统食品有限公司 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。

本标准由内黄县京统食品有限公司提出。

本标准起草单位：内黄县京统食品有限公司。

本标准主要起草人：郭张波。

H N

Q B

腐竹、豆油皮

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮的分类、要求，检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆、花生中一种或几种为原料，辅以生活饮用水，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、起皮、喷洒或不喷洒盐水（食用盐、生活用水）、晾晒、烘干、喷洒或不喷洒食用酒精、晾置、检验、包装而成的非即食腐竹、豆油皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.6 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
	黄豆腐竹	黑豆腐竹	青豆腐竹	杂粮腐竹	扁片腐竹	豆皮	豆油皮	
性状	条状				片状			从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	淡黄色	暗黑色	暗绿色	土黄色	淡黄色			
气味	具有大豆特有的气味、无异味							
滋味	具有大豆特有的滋味、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	
	黄豆腐竹	黑豆腐竹	青豆腐竹	杂粮腐竹	扁片腐竹	豆皮	豆油皮		
水分, g/100g	≤	15			25		34	GB 5009.3	
蛋白质, g/100g	≥	35			28		28	GB 5009.5	
脂肪, g/100g	≥	15			10		10	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

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

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

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

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

QB

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆、花生中一种或几种为原料，辅以生活饮用水，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、起皮、喷洒或不喷洒盐水（食用盐、生活用水）、晾晒、烘干、喷洒或不喷洒食用酒精、晾置、检验、包装而成的非即食腐竹、豆油皮。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。

本标准规定了腐竹、豆油皮的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县京统食品有限公司

H N

Q B