



410287S-2018



开封市永康食品有限公司企业标准

Q/KYS 0001S-2018

腐竹、豆油皮及制品

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

开封市永康食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由开封市永康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯永坡。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆、黑豆、花生中的一种或多种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入添加剂（聚丙烯酸钠、硫酸钙、食用盐、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、羧甲基纤维素钠、玉米淀粉中的一种或多种）、煮浆（加入或不加入乳化硅油）、注浆、起皮、干燥、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 乳化硅油应符合 GB 30612 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.8 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.9 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.10 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.11 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	检测方法
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，自然光下用肉眼观察色泽及性状
色 泽	淡黄色至深褐色	

气、滋味	具有产品特有气、滋味，无异味	及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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		检测方法	
水分, g/100g	≤	腐竹	15.0	GB 5009.3
		豆油皮、豆腐棍	30.0	
蛋白质, g/100g	≥	大豆腐竹、黑豆腐竹	35.0	GB 5009.5
		调和腐竹、玉米淀粉腐竹、豆油皮、豆腐棍	28.0	
脂肪, g/100g	≥	大豆腐竹、黑豆腐竹	16.0	GB 5009.6
		调和腐竹、玉米淀粉腐竹、豆油皮、豆腐棍	10.0	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
二氧化硫, g/kg	≤	0.2		GB 5009.34
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22

注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量的检验。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、黑豆、花生中的一种或多种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入添加剂（聚丙烯酸钠、硫酸钙、食用盐、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、羧甲基纤维素钠、玉米淀粉中的一种或多种）、煮浆（加入或不加入乳化硅油）、注浆、起皮、干燥、包装加工而成的非即食腐竹、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》制订本企业标准，作为组织生产，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、试验方法、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。

开封市永康食品有限公司