



410408S-2018



许昌中豆华业食品有限公司企业标准

Q/XCZD 001S-2018

豆油皮

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

许昌中豆华业食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由许昌中豆华业食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌中豆华业食品有限公司。

本标准主要起草人：潘腾、郑丽娟。

H N

Q B

豆油皮

1 范围

本标准规定了豆油皮的要求，以及试验方法、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 95℃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	试验方法
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。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

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

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881《食品企业通用卫生规范》的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂应符合 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。农药最大残留限量应符合 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。

QB

编制说明

我单位生产的豆油皮以大豆为原料，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 95℃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 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

许昌中豆华业食品有限公司