



410508S-2018



河南振宇食品有限公司企业标准

Q/HNZY 0001S-2018

豆笋（豆制品）

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

河南振宇食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准由河南振宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑延刚 王洪海 杨大鹏 王跃东 郑超。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNZY 0001S-2016。

H N

Q B

豆笋（豆制品）

1 范围

本标准规定了豆笋（豆制品）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种为原料，经挑选、加水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆，加入或不加入复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、加入或不加入复配消泡剂（碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅）、加入或不加入增筋剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶），经去皮、烘干或不烘干、检验、包装而成的豆笋（豆制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 黑豆、青豆应清洁，无霉变，无肉眼可见外来杂质。还应符合 GB 2715、GB2761、GB2762、GB 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配消泡剂（碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅）、增筋剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶）应符合 GB 26687 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1

项目	要 求		检测方法
性状	呈圆柱状或片状		从样品中取出适量样品，置于一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其
色泽	黄豆豆笋	呈浅黄色	
	黑豆豆笋	呈浅黑色	
	青豆豆笋	呈浅青色	
气、滋味	具有特有的豆香味， 无异味		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

项 目		指 标	检验方法
蛋白质 / (g/100g) \geq	未经干燥	20	GB 5009.5
	干燥	45	
水分 / (g/100g) \leq	未经干燥	60	GB 5009.3
	干燥	15	
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq		0.3	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq		0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg) \leq		5.0	GB 5009.22
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计) / (g/kg) \leq		0.2	GB 5009.34
注: 标注*为严于食品安全国家标准指标。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.6 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定。

农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3 试验

出厂检验项目为: 水分、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

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种为原料，经挑选、加水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆，加入或不加入复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、加入或不加入复配消泡剂（碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅）、加入或不加入增筋剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶），经去皮、烘干或不烘干、检验、包装而成的豆笋（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 2712《食品安全国家标准 豆制品》制作本标准，作为组织生产质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标的制定严于食品安全国家标准 GB 2712 和 GB2762 的规定。

河南振宇食品有限公司