



410821S-2018



内黄县豫安豆制品厂企业标准

Q/NYA 0001S-2018

腐竹豆油皮

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

内黄县豫安豆制品厂 发布

前 言

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。

本标准由内黄县豫安豆制品厂提出。

本标准起草单位：内黄县豫安豆制品厂。

本标准主要起草人：许鹏利。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以黄豆或黑豆为主要原料、添加或不添加玉米淀粉，黄豆、黑豆经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆、揭皮、烘干、检验、包装加工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、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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
	黄豆腐竹	黑豆腐竹	淀粉腐竹	扁片腐竹	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	黄色	黑色	浅黄色	浅黄色	黄色	
气味	豆香味，无异味					
滋味	黄豆香味 无异味	黑豆香味 无异味	黄豆香味 无异味	黄豆香味 无异味	黄豆香味 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	淀粉腐竹	扁片腐竹	豆油皮	
水分, g/100g	≤	15		20		GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	36		28		GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥		16			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、水分、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

腐竹豆油皮是以黄豆或黑豆为主要原料、添加或不添加玉米淀粉，黄豆、黑豆经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆、揭皮、烘干、检验、包装加工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，参照相关标准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、试验方法、检验标准、标志、标签、包装、运输和贮存等。其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县豫安豆制品厂

H N

Q B