



411162S-2018



河南省味之源豆制品有限公司企业标准

Q/HWD 0001S-2018

腐竹、豆油皮及制品

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

河南省味之源豆制品有限公司 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。

本标准由河南省味之源豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张改宪。

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，添加或不添加玉米淀粉，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水）、滤浆、加入或不加入食品添加剂（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、D-异抗坏血酸钠中的一种或多种）、煮浆（加入或不加入乳化硅油）、注浆、揭皮、烘干、刷或不刷【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精】、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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 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。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 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及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	淡黄色至深褐色	
气、滋味	具有产品特有气、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			检测方法
		腐 竹		豆油皮	
		大豆腐竹 黑豆腐竹	调和腐竹 玉米淀粉腐竹		
蛋白质, g/100g	≥	35.0	28.0	28.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	20.0		30.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≥	16.0		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
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

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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，添加或不添加玉米淀粉，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水）、滤浆、加入或不加入食品添加剂（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、D-异抗坏血酸钠中的一种或多种）、煮浆（加入或不加入乳化硅油）、注浆、揭皮、烘干、刷或不刷【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精】、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 的规定。

河南省味之源豆制品有限公司

QB