



411791S-2018



河南振宇食品有限公司企业标准

Q/HNZY 0002S-2018

---

# 豆油皮（丝）

2018-06-15 发布

2018-06-15 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。

本标准自发布之日起替代Q/HNZY 0002S-2018(2018-02-09发布并实施)备案号410509S-2018。

H N

Q B

# 豆油皮（丝）

## 1 范围

本标准规定了豆油皮（丝）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、青豆、水为原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆、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（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、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），经揭皮、平衡水分、检验、喷入食用酒精、包装而成的非发酵豆制品豆油皮（丝）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 黑豆、青豆应清洁、卫生、无污染、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 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.5 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（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.7 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

### 2.2 感官要求

者 感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求		检验方法
性状	呈条状或片状，厚薄均匀一致		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，煮制后，尝其滋味
色泽	黄豆油皮（丝）	呈黄色	
	黑豆油皮（丝）	呈黑灰色	
	青豆油皮（丝）	呈淡绿色	
气、滋味	香气纯正，具有豆油皮特有的豆香气味和滋味，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	检验方法	
水分/(g/100g)	≤	40.0	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.34
*铅严于食品安全国家标准。			

### 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 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆、青豆、水为原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆、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（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、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），经揭皮、平衡水分、检验、喷入食用酒精、包装而成的非发酵豆制品豆油皮（丝）。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南振宇食品有限公司