

Q/AJX

贵州省食品安全企业标准

Q/AJX 0001S-2021

豆 皮

2021-01-05 发布

2021-01-30 实施

安顺开发区吉祥豆制品加工厂 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》而制定。

本标准由安顺开发区吉祥豆制品加工厂提出并批准。

本标准起草单位：安顺开发区吉祥豆制品加工厂。

本标准主要起草人：李祥海。

豆 皮

1 范围

本文件规定了豆皮的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以黄豆、黄豆粉、豆粕的一种或多种为主原料，添加食盐及食品添加剂山梨酸钾，经原料处理、调和、挤压膨化、烘烤、包装等工序加工而成的非即食型豆制品：豆皮。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 黄豆

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 黄豆应符合 GB1352 的规定。

3.1.2 豆粕应符合 GB14932 的规定。

3.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 黄豆粉应为符合 GB1352 规定的黄豆粉碎加工制成的豆粉。

3.1.6 其他辅料应符合相应标准及规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理要求的物质。

3.2 食品添加剂

3.2.1 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

3.3 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
色 泽	具有本品固有的色泽
形态及组织	呈本品固有形态，厚薄较均匀，有韧性
滋味与气味	具有本品固有气味与滋味，无霉味及异味
杂 质	正常视力无可见外来杂质。

3.4 理化卫生指标

理化卫生指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标
水分，g/100g	≤30.0
蛋白质，g/100g	≥10.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.45
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤1.0

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂使用的品种和添加量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

按感官品评法进行评定。

4.2 理化卫生检验

4.2.1 水分的测定按 GB 5009.3 规定的方法进行。

4.2.2 蛋白质的测定按 GB 5009.5 规定的方法进行。

4.2.3 铅的测定按 GB 5009.12 规定的方法进行。

4.2.4 山梨酸的测定按 GB/T 5009.29 规定的方法进行。

4.3 净含量检验

净含量的测定按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

以同批原料、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

应从同批产品中随机抽取 10 包（最小独立销售包装）样品，其中 5 包作检验样品，另 5 包作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。出厂检验项目应包括感官要求、净含量、水分及标签等指标。

5.3.2 型式检验

型式检验项目应包括本标准中 3.3~3.6 的全部要求，每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 主要原料产地或生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 连续停产3个月后恢复生产时；
- d) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时

5.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或随机抽取同批样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准，微生物指标不得进行复验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全的规定，包装封口应严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合装运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、清洁卫生的库房内，应有防尘、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合存放。产品离地离墙间距不得少于 20cm。

6.5 保质期

在遵照本标准规定的运输贮存条件下，产品保质期 45 天。