

ICS

DB34

安徽省地方标准

DB34/T 342—2003

豆制品 腐皮

2003-05-20 发布

2003-05-20 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

豆制品是人们日常生活中不可或缺的植物蛋白。为推动我省豆制品生产和加工的标准化体系建设，保证豆制品的安全卫生质量水平，向消费者提供高质量的豆制品，满足省内市场的需求，安徽省菜篮子工程办公室和淮南市蔬菜副食品产销办公室，根据国家有关部门颁发的食品、豆制品的原料属性、设备、工艺流程、保鲜措施、企业标准、卫生要求、加工要点等标准和资料，制定了腐皮的标准。

本标准由安徽省菜篮子工程办公室提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准由安徽省菜篮子工程办公室、淮南市蔬菜副食品办公室、阜阳市产品质量监督检验所起草。

本标准主要起草人：张奎顺、李化武、卢苏、郑久坤、卢美龙、廖红梅。

豆制品 腐皮

1 范围

本标准规定了腐皮的生产工艺、理化指标、试验方法、检验规则和标签、包装、贮存等。
本标准适用于安徽省境内以大豆为原料生产的腐皮技术要求。

2 规范性引用文件

GB2760-1996	食品添加剂使用卫生标准
SB/T10229-1994	豆制品理化检验方法
GB/5009-29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法
GB7718-94	食品标签通用标准
GB5749-1985	生产用水卫生标准
GB2715-1981	粮食卫生标准

3 生产工艺

原料筛选—浸泡—清洗—磨浆—分离—煮浆—挑皮—烘干—包装封口—杀菌—成品—外包装—贮存

4 技术要求

4.1 原料及辅料

粮食应符合GB 2715-1981的规定要求。

生产用水应符合GB 5749-1985规定执行。

食品添加剂应符合GB 2760-1996中允许使用的产品标准。

山梨酸和苯甲酸应符合GB/T 5009-29规定执行。

4.2 感官指标

表1 感官指标

项 目	指 标 要 求
色	深黄色或浅黄色、有光泽
香	有腐皮正常香气、无霉味、有保鲜剂气味
味	味正
形	形状均匀、无杂质
质	柔软、折叠不断裂、整齐

4.3 理化指标

表2 理化指标

项 目		指 标 要 求
水份 (%)	≤	15.00
蛋白质 (%)	≥	35.00
脂肪 (%)	≥	20.00
铅 (以Pb计)	≤	1.0
砷 (以As计)	≤	0.5
添加剂		按添加剂标准执行
黄曲霉毒素		按黄曲霉毒素标准执行

4.4 微生物指标

表3 微生物指标

项 目		指标要求	
		出厂	销售
细菌总数 (个/g)	≤	5万	10万
大肠菌群 (近似值 个/100g)	≤	70	150
致病菌		不得检验出	

5 试验方法

5.1 感官指标

目测、手测、品尝、嗅觉等方法。

5.2 理化指标

水份含量的测定按GB/T5749执行。

蛋白质含量的测定按GB/T5009.5执行。

铅含量的测定按GB/T5009.12执行。

砷含量的测定按GB/T5009.11执行。

5.3 微生物指标

细菌总数测定按GB 4789.2执行。

大肠菌群测定近GB 4789.3执行。

其它卫生指标按其规定执行。

6 检验规则

6.1.1 检验项目

感官检验、理化检验及微生物检验。

6.1.2 组批与抽样

同一工艺、同一原材料连续生产一天为同一批次，随机抽取1kg。

6.1.3 加倍抽样

有一项指标不符合要求时，应加倍抽取样品进行检验，检验合格则为合格批次。如仍不合格，则判该批产品不合格。微生物指标不合格的，不得复检。

6.2 市场检验

随机抽样2kg，进行全项目检验，一项目不合格即判该产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品的标志、标签严格按照国家标准GB7718食品标签通用标准执行。

7.2 包装

包装物和容器应符合国家的卫生指标、环保要求和各项指标。

包装物和容器要注意避免受到有毒、有害物的污染。

7.3 运输

运输工具应符合国家食品卫生要求，途中应防止雨淋、挤压，不得与非食品、有特殊气味的物品及其有毒有害物混装。

7.4 贮存

贮存的仓库应配有防蝇、防尘、防鼠设施，保持通风、干燥，防止食品受潮霉变。
