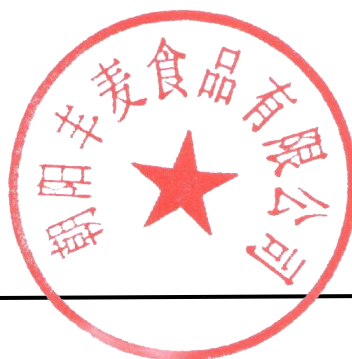


Q/CYF

朝阳丰麦食品有限公司企业标准

Q/CYF0011S-2022

脱脂大豆制品



2022-12-18 发布

2022-12-26 实施

朝阳丰麦食品有限公司

发布

前言

我公司生产的脱脂大豆制品是大豆经清洗、浸出、去除豆油后得到的非即食富含蛋白质的产品。由于目前尚无国家标准和行业标准；依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为我公司组织生产、检验、贸易和仲裁的依旧。

本标准由朝阳丰麦食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏万军。

本标准为第一次发布。

本标准参照 GB 2762-2017 《食品安全国家标准食品中污染物限量》编写。

本标准的适用单位为朝阳丰麦食品有限公司，地址：辽宁省朝阳市朝阳县柳城街道龙山街8号。



脱脂大豆制品

1 范围

本标准规定了脱脂大豆制品的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆饼、水为原料，经配料、挤压定型、包装等工艺加工制成的非直接入口的脱脂大豆制品。

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)适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 1352-2009 大豆

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准



4 要求

4.1 原料要求

大豆：无污染、无霉烂、无虫蛀，并应符合 GB 1352-2009 大豆的规定

4.2 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
色泽	具有本产品固有色泽	随机取适量样品倒入白色器皿内，在自然光线下观察其色泽和状态，查看有无其他杂质。同时嗅其气味，用文开始漱口，品其滋味。
组织形态	具有本产品固有形态及性状，无霉变	
滋、气味	具有本产品固有气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
蛋白质, g/100g \geq	18.0	GB 5009.5
水分, g/100g \leq	30.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg $<$	0.5	GB 5009.12

注：*其中铅严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》

4.4 食品添加剂和营养强化剂

4.4.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 及有关规定

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 及有关规定。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 及有关规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

4.8 净含量及其检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》、JJF 1070 及有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 及有关要求。

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由本厂的质量监督检验部门按国家法律法规和标准要求检验验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

同一班次、同一生产线生产的同一生产日期、同一规格，包装完好的产品为一批。样品按照要求随机抽取，抽样数量为6袋(瓶)，微生物检验抽样及处理还应符合 GB 4789.1 要求。每批样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

6.3 出厂检验

产品出厂前，须经生产企业检验室按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证方可出公司。出厂检验包括感官要求、水分、酸度、净含量和标签。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。



7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品名称除标注“大豆类制成品”外，可以按照使用的主要原料+产品属性的方式，进一步明确，如：豆皮，干豆腐，豆腐干，豆泡，大豆。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 标签要清洁、端正、牢固。

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合 GB4806.1 等国家食品包装材料标准的规定，产品内包装采用塑料或塑料树脂材料的应符合 GB4806.6、GB4806.7 的规定，产品内包装采用玻璃材料的应符合 GB 4806.5 的规定。外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.2 包装物体必须端正，体外清洁，标签封贴紧密。

7.2.3 包装箱必须牢固，与所装内容物尺寸要匹配，胶封，捆扎结实。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。运输时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品贮存在常温、阴凉、干燥、通风的库房里或产品标签明确标注的贮存条件，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，产品应有垫离，离墙 20cm，离地 10cm。



