

图书基本信息

书名：<<中国食品工业标准汇编（豆制品卷）>>

13位ISBN编号：9787506661003

10位ISBN编号：7506661004

出版时间：2010-11

出版时间：中国标准出版社第一编辑室 中国标准出版社 (2010-11出版)

作者：中国标准出版社第一编辑室 编

页数：516

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

内容概要

豆制品是我国人民食品结构中的重要组成部分，传统的及新型的豆制品已经成为世界追求的健康食品，并日益受到人们的关注。

为解决豆制品生产、科研、检验、监督等部门缺少标准和标准收集不全的实际困难，为指导企业生产，提高产品质量，我们将2010年8月底以前发布的豆制品标准汇编成册，以满足全国豆制品企业、各级豆制品产品质量监督检验机构、各级豆制品卫生监督检验机构等部门的需要。

本汇编主要内容包括五个部分：产品标准、原辅料标准、试验方法标准、卫生标准和相关标准。

本汇编共收集豆制品标准63项，其中国家标准56项，行业标准7项。

可供食品生产、科研、销售单位的技术人员，各级食品监督、检验机构的人员、各管理部门的相关人员使用，也可供大专院校有关专业的师生参考。

书籍目录

一、产品标准GB/T 20560-2006 地理标志产品 郫县豆瓣GB/T 22106-2008 非发酵豆制品GB/T 22492-2008 大豆肽粉GB/T 22494-2008 大豆膳食纤维粉GB/T 23494-2009 豆腐干GB/T 23782-2009 方便豆腐花(脑) NY 5189-2002 无公害食品豆腐SB/T 10170-2007 腐乳SB/T 10453-2007 膨化豆制品SB/T 10527-2009 臭豆腐(臭干) SB/T 10528-2009 纳豆二、原辅料标准GB 317-2006 白砂糖GB 1352-2009 大豆GB 1355-1986 小麦粉GB 1355-1986 《小麦粉》第1号修改单GB 1892-2007 食品添加剂硫酸钙GB 19644-2010 食品安全国家标准乳粉GB 5461-2000 食用盐GB 5461-2000 《食用盐》第1号修改单GB 5461-2000 《食用盐》国家标准第2号修改单GB/T 7652-2006 八角GB 7657-2005 食品添加剂葡萄糖酸- γ -内酯GB 10343-2008 食用酒精GB/T 10459-2008 蚕豆GB/T 13382-2008 食用大豆粕GB/T 13662-2008 黄酒GB/T 20371-2006 食品工业用大豆蛋白GB/T 20880-2007 食用葡萄糖GB/T 20883-2007 麦芽糖GB/T 20884-2007 麦芽糊精GB/T 21494-2008 低温食用豆粕三、试验方法标准GB/T 4789.23-2003 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验GB 5009.3-2010 食品安全国家标准 食品中水分的测定GB 5009.5-2010 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定GB/T 5009.6-2003 食品中脂肪的测定GB/T 5009.51-2003 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法GB/T 5009.52-2003 发酵性豆制品卫生标准的分析方法GB/T 5009.96-2003 谷物和大豆中赭曲霉毒素A的测定GB/T 5009.117-2003 食用豆粕卫生标准的分析方法GB/T 5009.130-2003 大豆及谷物中氟磺胺草醚残留量的测定GB/T 5009.172-2003 大豆、花生、豆油、花生油中氟乐灵残留量的测定GB/T 5009.174-2003 花生、大豆中异丙甲草胺残留量的测定GB/T 5511-2008 谷物和豆类 氮含量测定和粗蛋白质含量计算 凯氏法GB/T 5519-2008 谷物与豆类 千粒重的测定GB/T 15403-1994 大豆制品甲酚红指数的测定GB/T 15665-1995 豆类 配糖氢氰酸含量的测定GB/T 15666-1995 豆类试验方法GB/T 21498-2008 大豆制品中胰蛋白酶抑制剂活性的测定GB/T 22510-2008 谷物、豆类及副产品 灰分含量的测定GB/T 23816-2009 大豆中三嗪类除草剂残留量的测定GB/T 23817-2009 大豆中磺酰脲类除草剂残留量的测定GB/T 23818-2009 大豆中咪唑啉酮类除草剂残留量的测定NY/T 675-2003 转基因植物及其产品检测 大豆定性PCR方法四、卫生标准GB 2711-2003 非发酵性豆制品及面筋卫生标准GB 2712-2003 发酵性豆制品卫生标准GB 2715-2005 粮食卫生标准GB 2757-1981 蒸馏酒及配制酒卫生标准GB 2757-1981 《蒸馏酒及配制酒卫生标准》第1号修改单GB 2757-1981 《蒸馏酒及配制酒卫生标准》第2号修改单GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准GB 9683-1988 复合食品包装袋卫生标准GB 14891.8-1997 辐照豆类、谷类及其制品卫生标准GB 14932.1-2003 食用大豆粕卫生标准GB 15203-2003 淀粉糖卫生标准五、相关标准GB 7718-2004 预包装食品标签通则GB 14881-1994 食品企业通用卫生规范GB/T 18525.1-2001 豆类辐照杀虫工艺SB/T 10550-2009 大豆磨浆机技术条件附件1 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令第75号)附件2 JJF 1070-2005定量包装商品净含量计量检验规则索引(按标准编号顺序排列)

章节摘录

插图：6 异味试验6.1 本测定应在取样后尽快进行，可在试样的原始状态或磨碎的样品上测试。正常豆类具有豆腥气味，随着温度的升高豆腥气味加浓。

6.2 摊开试样并嗅其味。

如嗅到不强烈异味，则重新密封试样容器，24h后再重新嗅其味，分辨有无异味。

试样也可以在研磨时嗅其味。

如果在进行了上述操作之后，未嗅到异味，取3~5g磨碎的样品于容量为50~100 mL的烧瓶中，将开口的烧瓶小心地在火焰上移动，或在水浴中摇动以加热样品至不超过60℃，嗅其味。

7 虫害试验7.1 可见昆虫侵害的检验目测试样中是否有飞蛾、活虫、虫卵等，籽粒是否有受到昆虫的被害状。

称取一定量的试样，分散在40℃带盖子的盘子里，立即将盖子盖严，以防止昆虫逃逸。

20 min后打开盖子，观察有无活的昆虫。

用刀切剥籽粒检查活的、死的成虫、幼虫和虫茧的头数及其所属虫种。

计算被侵害的百分率。

7.2 在豌豆和菜豆上被豆象为害籽粒的漂浮检验7.2.1 氯化钠溶液配制将400~500g氯化钠溶解在1000 mL的水中，为便于溶解可使用温水。

冷却后，用纱布将溶液过滤。

7.2.2 操作步骤随机抽取500粒试样放入盛有氯化钠溶液(7.2.1)的容器中，充分混合内容物。

完好的籽粒下沉，侵害过的籽粒则漂浮到表面，将其取出并将豆象侵害过的籽粒计数，用刀子切开籽粒，检查并记载籽粒内含有幼虫、蛹、成虫的数量，计算被侵害的百分率。

7.3 在豌豆和菜豆上被豆象为害籽粒的化学检验7.3.1 1%碘溶液配制称取10 g碘化钾和5 g碘于烧杯中，加水轻摇至完全溶解，并稀释至500 mL。

7.3.2 操作步骤随机抽取500粒籽粒放在筛子上，将筛子浸入碘溶液(7.3.1)中，取出，再将筛子连同种子浸入0.5%氢氧化钠溶液中，再取出，用冷水淋洗种子20 s。

籽粒被豆象侵害的部位则被染成黑色的圆形斑点。

为避免褪色要尽快进行检验，计数有黑色斑点或色斑籽粒的总数，计算被侵害的百分率。

8 品种和变种的检验对豆类籽粒的检验，可以用形态学的、化学和物理学的方法测定品种和变种。

编辑推荐

《中国食品工业标准汇编(豆制品卷)》是由中国标准出版社出版的。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>