



416680 S-2020



许昌对对豆制品有限公司企业标准

Q/XDD 0001S-2020

---

# 腐竹、豆油皮及制品

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

---

许昌对对豆制品有限公司 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》的要求编写。

本标准由许昌对对豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建军。

H N

Q B

# 腐竹、豆油皮及制品

## 1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷或其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、吐温20中的一种或几种】、注浆、挑皮、成型、烘干（或晾置）、蘸（喷洒）或不蘸（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、晾置（或烘干）、包装而成的非即食腐竹、豆油皮及其制品。

根据原辅料不同，产品分为：大豆（黄豆）腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、杂粮腐竹制品、玉米淀粉腐竹制品、大豆（黄豆）豆油皮、黑豆豆油皮、青豆豆油皮、杂粮豆油皮制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆（黄豆）、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.6 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.7 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.10 吐温 20 应符合 GB 29221 的规定。

### 2.2 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	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
	大豆（黄豆）腐竹 黑豆腐竹 青豆腐竹	杂粮腐竹制品 玉米淀粉腐竹 制品	大豆（黄豆）豆油皮 黑豆油皮 青豆油皮 杂粮豆油皮制品	
水分, g/100g	≤ 18.0	25.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 35.0	25.0	28.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ —	—	10.0	GB 5009.6
*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（仅限于使用低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠的产品）		GB 5009.34

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷或其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、吐温20中的一种或几种】、注浆、挑皮、成型、烘干（或晾置）、蘸（喷洒）或不蘸（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、晾置（或烘干）、包装而成的非即食腐竹、豆油皮及其制品。各地对豆油皮叫法不甚一致，如：在河南地区，“豆油皮”也称“油皮”，在四川、陕西、山西、东北、福建等地，“豆油皮”也称“油皮”、“豆腐皮”、“腐皮”、“豆腐衣”。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》制订本企业标准，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。

许昌对对豆制品有限公司

QB