



417025S-2020



许昌魏都齐氏副食品厂企业标准

Q/XWQF 0003S-2020

腐竹、豆油皮及制品

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

许昌魏都齐氏副食品厂 发布

前 言

本标准文本按 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》的规定编写。

本标准由许昌魏都齐氏副食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：齐飞虎。

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,辅以生活饮用水,经挑选、水浸泡、清洗、制浆、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及其乳液、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、豆油皮及制品。

根据原料和工艺不同,产品可分为大豆(黄豆)腐竹、青豆腐竹、黑豆腐竹、杂粮腐竹制品、玉米淀粉腐竹制品、大豆(黄豆)豆油皮、青豆豆油皮、黑豆豆油皮及杂粮豆油皮制品。

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 生产用水应符合 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	随机取 100g 样品,倒入一洁净白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质,嗅其气味,然后
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	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	以温开水漱口，品其滋味
-----	-----------	-------------

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 ₁ , 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：*铅的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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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 规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 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,辅以生活饮用水,经挑选、水浸泡、清洗、制浆、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及其乳液、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”,在东北、陕西、山西、四川、福建等地,“豆油皮”也称“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,作为组织生产、质量监控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。

许昌魏都齐氏副食品厂