



411029S-2021



焦作铭硕呈食品有限公司企业标准

Q/JMS 0001S-2021

腐竹腐皮及制品

2021-05-19 发布

2021-05-19 实施

焦作铭硕呈食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作铭硕呈食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：花亚峰。

本标准自发布实施之日起替代标准：Q/JMS 0001S-2021。

H N
Q B

腐竹腐皮及制品

1 范围

本标准规定了腐竹腐皮及制品的分类、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原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾晒或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的非即食腐竹腐皮及制品。

2 分类

产品根据原料和工艺的不同分为：

2.1 大豆腐竹

以大豆为原料，大豆经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾晒或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干、包装、装箱加工而成。

2.2 黑豆腐竹

以黑豆为原料，黑豆经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾晒或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干、包装、装箱加工而成。

2.3 青豆腐竹

以青豆为原料，青豆经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾晒或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干、包装、装箱加工而成。

2.4 调和腐竹

以大豆、黑豆、青豆、花生为原料，大豆、黑豆、青豆、花生经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、

烘干或晾晒或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干、包装、装箱加工而成。

2.5 玉米淀粉腐竹

以大豆为原料，大豆经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾晒或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干、包装加工而成的。

2.6 鲜调和腐竹

以大豆、黑豆、青豆、花生为原料，大豆、黑豆、青豆、花生经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、包装、冷冻、装箱加工而成。

2.7 调和腐皮

以大豆、黑豆、青豆、花生为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切、烘干（或晾晒）、包装、装箱加工而成。

2.8 鲜调和腐皮

以大豆、黑豆、青豆、花生为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或几种】、注浆、揭皮、分切、包装、冷冻、装箱加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 大豆（黄豆）、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

3.1.4 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。

3.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

3.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.9 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

3.2 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	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≤ 18.0	GB 5009.3
	调和腐竹、玉米淀粉腐竹、调和腐皮	≤ 25.0	
	鲜调和腐竹、鲜调和腐皮	≤ 60.0	
蛋白质, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥ 33.0	GB 5009.5
	调和腐竹、玉米淀粉腐竹、调和腐皮	≥ 28.0	
	鲜调和腐竹	≥ 15.0	
	鲜调和腐皮	≥ 10.0	
脂肪, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥ 8.0	GB 5009.6
	调和腐竹、玉米淀粉腐竹、调和腐皮	≥ 6.0	
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
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 ^a ，g/kg		≤ 0.2	GB 5009.34
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。			

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾置或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的非即食腐竹腐皮及制品。

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、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作铭硕呈食品有限公司