



412921S-2022



洛阳市瀍河区戈轩食品商行企业标准

Q/LCGS 0001S-2022

# 腐竹、腐皮（油皮）制品

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

洛阳市瀍河区戈轩食品商行 发布

## 前 言

本标准由洛阳市瀍河区戈轩食品商行提出并起草。

本标准起草人：魏晓玲。

H N

Q B

# 腐竹、腐皮（油皮）制品

## 1 范围

本标准规定了腐竹、腐皮（油皮）制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于腐竹、腐皮（油皮）制品，根据原辅料和工艺不同可分为：湿腐竹、风味腐皮（油皮）。

湿腐竹：以腐竹为原料，经浸泡、切段、蒸制、包装、冷藏或冷冻包装而成的非即食产品。

风味腐皮（油皮）：以腐皮（油皮）为原料，经油炸（大豆油、食用植物调和油、菜籽油、大豆色拉油中的一种）、卤制（水加入香辛料（八角、白胡椒、姜、丁香、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然、辣椒中的多种）、食用盐、酱油、豆瓣酱、白砂糖、味精、鸡精、鸡油、花椒油、辣椒油、藤椒油、葱油、芝麻中的多种）、包装加工而成的即食产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 腐竹、腐皮（油皮）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 大豆油、食用植物调和油、菜籽油、大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 鸡油、牛油、猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.11 花椒油、辣椒油、藤椒油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 香辛料（八角、白胡椒、姜、丁香、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 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	具有各产品应有的性状	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，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
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
水分, g/100g	≤ 95	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0（仅适用于使用食用盐的产品）	GB 5009. 44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009. 12

\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

### 2.5 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。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于腐竹、腐皮（油皮）制品，根据原辅料和工艺不同可分为：湿腐竹、风味腐皮（油皮）。

湿腐竹：以腐竹为原料，经浸泡、切段、蒸制、包装、冷藏或冷冻包装而成的非即食产品。

风味腐皮（油皮）：以腐皮（油皮）为原料，经油炸（大豆油、食用植物调和油、菜籽油、大豆色拉油中的一种）、卤制{水加入香辛料（八角、白胡椒、姜、丁香、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然、辣椒中的多种}、食用盐、酱油、豆瓣酱、白砂糖、味精、鸡精、鸡油、花椒油、辣椒油、藤椒油、葱油、芝麻中的多种}、包装加工而成的即食产品。

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。

洛阳市瀍河区戈轩食品商行

QB