



413391S-2022



许昌聚生源豆制品有限公司企业标准

Q/XJD 0001S-2022

腐竹、豆油皮及制品

2022-12-19 发布

2022-12-19 实施

许昌聚生源豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌聚生源豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赤橙。

本标准自发布实施日起替代 Q/XJD 0001S-2019（备案号：410936S-2019）。

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。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经精选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】、晾置（或烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾置（或烘干）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。

根据原辅料不同，产品分为：腐竹、腐竹制品、豆油皮、豆油皮制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.7 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.8 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.11 复配豆制品消泡剂、复配腐竹类抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 食用酒精应符合 GB 31640 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、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	
	腐竹	腐竹制品	豆油皮	豆油皮制品		
水分, g/100g	≤	20.0	30.0	35.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	38.0	25.0	28.0	23.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	16	—	10.0	—	GB 5009.6
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25				GB 5009.12
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、蛋白质、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。

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经精选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】、晾置（或烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾置（或烘干）、包装加工而成的非即食腐竹、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”，在四川、陕西、山西、东北、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，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。

许昌聚生源豆制品有限公司