



410010S-2022



许昌众盈食品科技有限责任公司企业标准

Q/XZY 0001S-2022

腐竹、豆油皮及制品

2022-01-04 发布

2022-01-04 实施

许昌众盈食品科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由许昌众盈食品科技有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李卫星。

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、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）、注浆、喷浆或不喷浆、起皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）盐水（食用盐、生活饮用水）、晾晒（或烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾晒（或烘干）、包装加工而成的非即食腐竹及其制品、豆油皮及其制品。

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 食用酒精应符合 GB 31640 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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、及有无外来杂质，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	豆油皮及其制品	
水分, g/100g ≤	18.0	25.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	33.0	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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

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、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）、注浆、喷浆或不喷浆、起皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）盐水（食用盐、生活饮用水）、晾晒（或烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾晒（或烘干）、包装加工而成的非即食腐竹及其制品、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》的要求制订本企业标准，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。

许昌众盈食品科技有限责任公司