



412034S-2022



许昌中禾实业股份有限公司企业标准

Q/XZS 0003S-2022

腐竹、豆油皮及制品

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

许昌中禾实业股份有限公司 发布

前 言

本标准由许昌中禾实业股份有限公司提出。

本标准起草单位：许昌中禾实业股份有限公司。

本标准主要起草人：胡松柯。

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。

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种或几种为主要原料，经浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、加入或不加入玉米淀粉，煮浆【添加或不添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠）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、切段（或不切段）、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 黄大豆、青大豆、黑大豆应符合 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 复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠）应符合 GB 26687 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味和滋味	具有原料特有的气味、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	≥	28.0	25.0	25.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	14.0	10.0	10.0	GB 5009.6
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤	0.2			GB 5009.34
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					
^a 仅适用于使用该添加剂的产品。					

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质、脂肪。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种或几种为主要原料，经浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、加入或不加入玉米淀粉，煮浆【添加或不添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠）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、切段（或不切段）、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《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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌中禾实业股份有限公司