



413573S-2023



济源市欣升豆制品加工厂企业标准

Q/JXS 0001S-2023

腐竹腐皮及制品

2023-11-14 发布

2023-11-14 实施

济源市欣升豆制品加工厂 发布

前 言

本标准由济源市欣升豆制品加工厂提出。

本标准由济源市质量技术监督检验测试中心和济源市欣升豆制品加工厂共同起草。

本标准主要起草人：卢珺珺、李磊红。

本标准自发布实施日起替代Q/JXS 0001S-2021（备案号：412309S-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、青豆中的一种或多种为原料，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、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或多种】、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。

产品根据原料的不同分为：大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、腐竹制品（调和腐竹、大豆玉米淀粉腐竹制品、鲜调和腐竹）、调和腐皮、鲜调和腐皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆（黄豆）、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.10 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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	具有原料特有气、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	大豆腐竹、 黑豆腐竹、 青豆腐竹	≤ 18.0	GB 5009. 3
	调和腐竹、大豆玉米淀粉腐竹制品、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、大豆玉米淀粉腐竹制品、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	≥ 14.0	GB 5009. 6
	调和腐竹、大豆玉米淀粉腐竹制品、调和腐皮	≥ 10.0	
	鲜调和腐竹、鲜调和腐皮	≥ 6.0	
总砷（以As计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009. 11
铅*（以Pb计），mg/kg		≤ 0.28	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009. 22
二氧化硫残留量，g/kg		≤ 0.2	GB 5009. 34
注：*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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，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

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

编制说明

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或多种为原料，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、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或多种】、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。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

济源市欣升豆制品加工厂