



413450S-2023



罗山县元宝德家庭农场企业标准

Q/LYBD 0001S-2023

豆腐皮

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

罗山县元宝德家庭农场 发布

前 言

本标准由罗山县元宝德家庭农场提出并起草。

本标准起草人：张敬保。

H N

Q B

豆腐皮

1 范围

本标准规定了豆腐皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种为原料，经清洗浸泡、磨浆、分离、煮浆、制皮成型、干燥、回潮、包装等工艺制成的非即食豆腐皮。

根据原料不同可分为：大豆腐皮、黑豆腐皮。

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 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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	片状	取适量样品，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	≤ 15	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种为原料，经清洗浸泡、磨浆、分离、煮浆、制皮成型、干燥、回潮、包装等工艺制成的非即食豆腐皮。

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。

罗山县元宝德家庭农场

H N
Q B