



410379S-2023



河南省竹韵食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2023

# 腐竹、豆油皮及制品

2023-03-04 发布

2023-03-04 实施

河南省竹韵食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省竹韵食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵文雨。

本标准自实施日起替代 Q/HZS 0001S-2018（备案号：411163S-2018）。

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。

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生，添加或不添加玉米淀粉，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入聚丙烯酸钠、硫酸钙、食用盐、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、水）、复配腐竹类抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）中的一种或多种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干、刷或不刷【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精】、晾晒（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、调和腐竹、豆油皮、调和豆油皮。

## 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 19300 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 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.6 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.9 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.10 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.14 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。
- 2.1.15 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 1 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	调和腐竹	豆油皮	调和豆油皮	
蛋白质, g/100g $\geq$	30.0	22.0	26.0	20.0	GB 5009.5
水分, g/100g $\leq$	20.0	30.0	35.0	35.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.25				GB 5009.12
二氧化硫残留量, g/kg $\leq$	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、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、青豆中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生，添加或不添加玉米淀粉，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入聚丙烯酸钠、硫酸钙、食用盐、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、水）、复配腐竹类抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）中的一种或多种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干、刷或不刷【盐水（食用盐、生活饮用水）、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。

河南省竹韵食品有限公司