



410655S-2023



许昌艺竹食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2023

非发酵豆制品（分装）

2023-04-03 发布

2023-04-03 实施

许昌艺竹食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌艺竹食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邢颜涛。

H N
Q B

非发酵豆制品（分装）

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹）、腐皮、豆油皮、调合腐竹、调合腐皮中的一种为原料，经分装、包装加工而成的非即食非发酵豆制品（分装）。

根据品种不同可分为不同产品：腐竹、腐皮、豆油皮、调合腐竹、调合腐皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、腐皮、豆油皮、调合腐竹、调合腐皮应符合 GB 2712 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	腐竹	≤ 15.0	GB 5009.3
	调合腐竹	≤ 25.0	
	腐皮、豆油皮、调合腐皮	≤ 35.0	
蛋白质，g/100g	腐竹	≥ 33.0	GB 5009.5
	调合腐竹、腐皮、豆油皮、调合腐皮	≥ 25.0	
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.28	GB 5009.12
*铅的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

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。

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。

HTN
QB

编制说明

本标准适用于以腐竹（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹）、腐皮、豆油皮、调合腐竹、调合腐皮中的一种为原料，经分装、包装加工而成的非即食非发酵豆制品（分装）。

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。

许昌艺竹食品有限公司

H N
Q B