



411161S-2023



许昌魏都齐氏副食品厂企业标准

Q/XWQF 0003S-2023

腐竹、豆油皮及制品

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

许昌魏都齐氏副食品厂 发布

前 言

本标准由许昌魏都齐氏副食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：齐飞虎。

本标准自发布实施日起替代 Q/XWQF 0003S-2020（备案号：417025S-2020）。

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，辅以生活饮用水，经挑选、水浸泡、清洗、制浆、加入或不加入食用玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、吐温 20 中的一种或几种】、注浆、挑皮、成型（或保温拉条）、切段（或不切段）、烘干（或不烘干）〔或晾晒（或不晾晒）〕、蘸（喷洒）或不蘸（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、晾晒（或不晾晒）〔或烘干（或不烘干）〕、内包装、冷冻（或不冷冻）、外包装而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。

根据原料和工艺不同，产品可分为大豆（黄豆）腐竹、青豆腐竹、黑豆腐竹、大豆（黄豆）鲜腐竹、青豆鲜腐竹、黑豆鲜腐竹、杂粮腐竹制品、鲜杂粮腐竹制品、玉米淀粉腐竹制品、鲜玉米淀粉腐竹制品、大豆（黄豆）豆油皮、青豆豆油皮、黑豆豆油皮及杂粮豆油皮制品。

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 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉符合 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/T 10343 和 GB 31640 的规定。

2.1.7 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.8 吐温 20 应符合 GB 29221 的规定。

2.1.9 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 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，无霉变	随机取 100g 样品，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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	具有产品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	
	腐竹及制品			豆油皮及制品		
	大豆（黄豆）腐竹 黑豆腐竹 青豆腐竹	杂粮腐竹制品 玉米淀粉腐竹制品	大豆（黄豆）鲜腐竹 青豆鲜腐竹 黑豆鲜腐竹 鲜杂粮腐竹制品 鲜玉米淀粉腐竹制品	大豆（黄豆）豆油皮 黑豆豆油皮 青豆豆油皮 杂粮豆油皮制品		
水分/(g/100g)	≤	18.0	25.0	—	35.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	33.0	25.0	15	28.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)		—	—	≥0.5	≥10.0	GB 5009.6
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.28				GB 5009.12
二氧化硫残留量，g/kg	≤	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。						

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、水分〔大豆（黄豆）鲜腐竹、青豆鲜腐竹、黑豆鲜腐竹、鲜杂粮腐竹制品鲜玉米淀粉腐竹制品不检〕、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，辅以生活饮用水，经挑选、水浸泡、清洗、制浆、加入或不加入食用玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、吐温 20 中的一种或几种】、注浆、挑皮、成型（或保温拉条）、切段（或不切段）、烘干（或不烘干）〔或晾晒（或不晾晒）〕、蘸（喷洒）或不蘸（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、晾晒（或不晾晒）〔或烘干（或不烘干）〕、内包装、冷冻（或不冷冻）、外包装而成的非即食腐竹、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”，在东北、陕西、山西、四川、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》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。

许昌魏都齐氏副食品厂