



411867S-2023



许昌市延年豆制品有限公司企业标准

Q/XYN 0001S-2023

腐竹、豆油皮及制品

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

许昌市延年豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市延年豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴双双、张大强、白小鸣、李红振。

本标准替代 Q/XYN 0001S-2021。

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。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经精选、水浸泡、清洗、制浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20）中的一种或几种】、注浆、起皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）盐水（食用盐、生活饮用水）、晾晒（或烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾晒（或烘干）、包装等工艺加工而成的非即食腐竹及其制品、豆油皮及其制品。

根据原辅料不同，产品分为：腐竹、腐竹制品、豆油皮、豆油皮制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 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 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.6 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.7 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）应符合 GB 29221 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	从样品中随机取出一袋，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	腐竹制品	豆油皮及其制品	
水分, g/100g ≤	18.0	25.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	33.0	25.0	28.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g ≥	—	—	10.0	GB 5009.6
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28			GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5			GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0			GB 5009.22
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的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经精选、水浸泡、清洗、制浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20）中的一种或几种】、注浆、起皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）盐水（食用盐、生活饮用水）、晾晒（或烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾晒（或烘干）、包装等工艺加工而成的非即食腐竹及其制品、豆油皮及其制品。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“油皮”、“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。

许昌市延年豆制品有限公司