



412111S-2023

内黄县绿翠豆制品厂企业标准

Q/NLD 0001S-2023

腐竹、豆油皮及制品

2023-07-13 发布

2023-07-13 实施

内黄县绿翠豆制品厂 发布

前 言

本标准由内黄县绿翠豆制品厂提出。

本标准由卫辉市公共检验检测中心和内黄县绿翠豆制品厂共同起草。

本标准主要起草人：潘林杰、孙自理。

本标准自实施日起替代 Q/NLD 0001S-2018（备案号：410541S-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，辅以或不辅以花生仁，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉，煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、聚丙烯酸钠、硫酸钙、食用盐、氯化钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、烘干（或晾置或半烘干）、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、晾置（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（杂粮腐竹）、玉米淀粉腐竹、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花生仁应符合 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聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.6焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.7低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.8聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.9硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	调和腐竹（杂粮腐竹） 玉米淀粉腐竹	豆油皮	调和豆油皮		
水分，g/100g	≤	18.0	25.0	40.0	40.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	33.0	28.0	20.0	20.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25				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。

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，辅以或不辅以花生仁，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉，煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、聚丙烯酸钠、硫酸钙、食用盐、氯化钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、烘干（或晾置或半烘干）、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、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”、“豆皮”，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。

内黄县绿翠豆制品厂