



412112S-2023



内黄县帅鸣食品有限公司企业标准

Q/NSM 0001S-2023

腐竹、腐皮及制品（分装）

2023-07-13 发布

2023-07-13 实施

内黄县帅鸣食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县帅鸣食品有限公司提出。

本标准由鲁山县市场监督管理局和内黄县帅鸣食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张跃伟、孙会广。

本标准自实施日起替代 Q/NSM 0001S-2021（备案号：412501S-2021）。

H N
Q B

腐竹、腐皮及制品（分装）

1 范围

本标准规定了腐竹、腐皮及制品（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、腐皮、腐竹制品（玉米淀粉腐竹制品、杂粮腐竹制品、调和腐竹制品）、腐皮制品（玉米淀粉豆油皮制品、杂粮豆油皮制品、调和豆油皮制品）为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食腐竹、腐皮及制品（分装）。

根据所用原辅料不同，产品分为：腐竹、腐皮、腐竹制品（玉米淀粉腐竹制品、杂粮腐竹制品、调和腐竹制品）、腐皮制品（玉米淀粉豆油皮制品、杂粮豆油皮制品、调和豆油皮制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、腐皮、腐竹制品、腐皮制品应符合 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	腐皮及其制品	
水分, g/100g	≤ 18.0	25.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 33.0	25.0	20.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.25		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

本标准适用于以腐竹、腐皮、腐竹制品（玉米淀粉腐竹制品、杂粮腐竹制品、调和腐竹制品）、腐皮制品（玉米淀粉豆油皮制品、杂粮豆油皮制品、调和豆油皮制品）为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食腐竹、腐皮及制品（分装）。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。

内黄县帅鸣食品有限公司