



411952 S-2023



内黄县京统食品有限公司企业标准

Q/NJT 0001S-2023

# 腐竹、豆油皮

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

内黄县京统食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由内黄县京统食品有限公司提出。

本标准起草单位：内黄县京统食品有限公司。

本标准主要起草人：郭张波。

本标准替代Q/NJT 0001S-2019。

H N  
Q B

# 腐竹、豆油皮

## 1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中一种或几种为原料，加入或不加入花生，辅以生活饮用水，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、起皮、喷洒或不喷洒盐水（食用盐、生活用水）、晾晒、烘干、喷洒或不喷洒食用酒精、晾晒、检验、包装而成的非即食腐竹、豆油皮。

根据产品不同可分为：黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、杂粮腐竹、扁片腐竹、豆皮、豆油皮。

## 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 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                                                    |
|----|---------------|------|------|------|------|----|-----|---------------------------------------------------------|
|    | 黄豆腐竹          | 黑豆腐竹 | 青豆腐竹 | 杂粮腐竹 | 扁片腐竹 | 豆皮 | 豆油皮 |                                                         |
| 性状 | 条状            |      |      |      | 片状   |    |     | 从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 淡黄色           | 暗黑色  | 暗绿色  | 土黄色  | 淡黄色  |    |     |                                                         |
| 气味 | 具有产品应有的气味、无异味 |      |      |      |      |    |     |                                                         |
| 滋味 | 具有产品应有的滋味、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       |
|-----------------------------|---|--------|------|------|------|------|----|------------|
|                             |   | 黄豆腐竹   | 黑豆腐竹 | 青豆腐竹 | 杂粮腐竹 | 扁片腐竹 | 豆皮 |            |
| 水分，g/100g                   | ≤ | 15     |      |      | 25   |      | 34 | GB 5009.3  |
| 蛋白质，g/100g                  | ≥ | 35     |      |      | 28   |      | 28 | GB 5009.5  |
| 脂肪，g/100g                   | ≥ | 15     |      |      | 10   |      | 10 | GB 5009.6  |
| 铅*（以Pb计），mg/kg              | ≤ | 0.28   |      |      |      |      |    | GB 5009.12 |
| 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 生产加工过程的卫生要求

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；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

出厂检验项目包括感官要求、水分、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

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中一种或几种为原料，加入或不加入花生，辅以生活饮用水，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、起皮、喷洒或不喷洒盐水（食用盐、生活用水）、晾晒、烘干、喷洒或不喷洒食用酒精、晾晒、检验、包装而成的非即食腐竹、豆油皮。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县京统食品有限公司

H N  
Q B