



412025S-2023



河南亿道食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

腐竹、豆油皮及制品

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

河南亿道食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿道食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任海进。

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，加入或不加入花生仁，经挑选、清洗、水浸泡、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、聚丙烯酸钠、硫酸钙、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、二氧化硅、焦亚硫酸钠、硫酸铝钾中的几种】、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶中的几种）中的一种或几种，经煮浆、揭皮、成型、烘干（或晾置）、喷洒或不喷洒【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精】、烘干（或晾置）、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（腐竹制品）、豆油皮、调和豆油皮（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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 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 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.7 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.8 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.9 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.10 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.14 复配漂白剂、复配稳定剂、复配豆制品消泡剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 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 1 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，豆香浓郁，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 (腐竹制品)	豆油皮	调和豆油皮 (豆油皮制品)	
蛋白质, g/100g ≥	30.0	25.0	25.0	20.0	GB 5009.5
水分, g/100g ≤	20.0	25.0	30.0	30.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.25				GB 5009.12
二氧化硫残留量, g/kg ≤	0.2 (仅限于含低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠的产品)				GB 5009.34
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg ≤	100 (仅适用含硫酸铝钾的产品)				GB 5009.182
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。型式检验按国家有关规定执行。

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，加入或不加入花生仁，经挑选、清洗、水浸泡、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、聚丙烯酸钠、硫酸钙、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、二氧化硅、焦亚硫酸钠、硫酸铝钾中的几种】、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶中的几种）中的一种或几种，经煮浆、揭皮、成型、烘干（或晾置）、喷洒或不喷洒【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精】、烘干（或晾置）、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”，在四川、陕西、山西、东北、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》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。

河南亿道食品有限公司