



412553S-2023



许昌市建安区好大哥豆制品厂(普通合伙)企业标准

Q/XJHD 0001S-2023

# 腐竹、豆油皮及制品

2023-08-14 发布

2023-08-14 实施

许昌市建安区好大哥豆制品厂(普通合伙) 发布

## 前 言

本标准由许昌市建安区好大哥豆制品厂(普通合伙)提出并起草。

本标准主要起草人：任春安。

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，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】、揭皮、成型、烘干（或晾置）、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、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 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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.5 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.6 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.7 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.8 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.14 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
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	泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	豆油皮制品	
水分, g/100g ≤	15.0	20.0	30.0	30.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	38.0	25.0	25.0	23.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g ≥	16	—	10.0	—	GB 5009.6
*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。

## 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、蛋白质、脂肪、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，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】、揭皮、成型、烘干（或晾置）、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《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。

许昌市建安区好大哥豆制品厂(普通合伙)