



412903S-2023



许昌中禾实业股份有限公司企业标准

Q/XZS 0003S-2023

腐竹、豆油皮及制品

2023-09-17 发布

2023-09-17 实施

许昌中禾实业股份有限公司 发布

前 言

本标准由许昌中禾实业股份有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和许昌中禾实业股份有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、陈小可。

本标准自发布实施日起替代 Q/XZS 0003S-2022(备案号：412034S-2022)。

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。

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种或几种为主要原料，经清洗、水浸泡、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆【加入或不加入食用玉米淀粉，添加或不添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠）中的一种或几种】、揭皮成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】、烘干（或晾置）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、切段（或不切段）、包装加工而成的非即食腐竹及其制品、豆油皮及其制品。

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 黄大豆、青大豆、黑大豆应符合 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
性 状	具有产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	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	豆油皮及其制品		
水分, g/100g	≤	18.0	25.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	28.0	25.0	25.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	14.0	10.0	10.0	GB 5009.6
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤	0.2			GB 5009.34
注: * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
a 仅限于使用低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠的产品					

2.4 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

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、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质、脂肪的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种或几种为主要原料，经清洗、水浸泡、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆【加入或不加入食用玉米淀粉，添加或不添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠）中的一种或几种】、揭皮成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】、烘干（或晾置）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、切段（或不切段）、包装加工而成的非即食腐竹及其制品、豆油皮及其制品。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌中禾实业股份有限公司