



413084S-2024



许昌润豆农业发展有限公司企业标准

Q/XCRD 0002S-2024

# 风味腐竹/腐皮

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

许昌润豆农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌润豆农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴闯。

H N

Q B

# 风味腐竹/腐皮

## 1 范围

本标准规定了风味腐竹/腐皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经精选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入辅料{玉米淀粉、小麦苗青汁、海藻粉（海带、紫菜中的一种或几种）、经粉碎或打浆的原料[玉米、小米、黑麦、荞麦、薏米（薏苡仁）、红小豆、黑芝麻、黄芪、天麻、党参、西洋参、铁皮石斛、肉苁蓉(荒漠)、黄芪、灵芝、天麻、杜仲叶、地黄、小茴香、木瓜、甘草、白芷、白扁豆、决明子、枣(大枣、黑枣、酸枣)、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、黄精、酸枣仁、橘皮(陈皮)、覆盆子、蒲公英、葛根、山药、紫苏、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、决明子、龙血果(火龙果)、山楂、芡实、莲子、百合、茯苓、金银花、阿胶、鸡内金、人参(人工种植5年及5年以下)、枇杷、苦瓜、芹菜中的一种或几种]中的一种或几种}、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、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、二氧化硅）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】、晾晒（或烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾晒（或烘干）、包装加工而成的非即食风味腐竹/腐皮。

根据原辅料不同，产品分为：风味腐竹、风味腐皮。

## 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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 玉米、小米、黑麦、荞麦、薏米（薏苡仁）、红小豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 小麦苗青汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.7 黄芪、天麻、党参、铁皮石斛、蒲公英、葛根、山药、紫苏、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、决明子、芡实、莲子、百合、茯苓、金银花、西洋参、铁皮石斛、肉苁蓉(荒漠)、黄芪、灵芝、天麻、杜仲叶、地黄、小茴香、木瓜、甘草、白芷、白扁豆、决明子、枣(大枣、黑枣、酸枣)、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、黄精、酸枣仁、橘皮(陈皮)、覆盆子、阿胶、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.8 龙血果(火龙果)、山楂、枇杷、苦瓜、芹菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部公告（2012年第17号）的规定。

2.1.10海藻粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.12低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.13焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.14氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.15硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.16羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.17聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.18复配豆制品消泡剂、复配腐竹类抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.19食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.20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
水分, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 23.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.28	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、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经精选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入辅料〔玉米淀粉、小麦苗青汁、海藻粉（海带、紫菜中的一种或几种）、经粉碎或打浆的原料〔玉米、小米、黑麦、荞麦、薏米（薏苡仁）、红小豆、黑芝麻、黄芪、天麻、党参、西洋参、铁皮石斛、肉苁蓉（荒漠）、黄芪、灵芝、天麻、杜仲叶、地黄、小茴香、木瓜、甘草、白芷、白扁豆、决明子、枣（大枣、黑枣、酸枣）、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、黄精、酸枣仁、橘皮（陈皮）、覆盆子、蒲公英、葛根、山药、紫苏、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、决明子、龙血果（火龙果）、山楂、芡实、莲子、百合、茯苓、金银花、阿胶、鸡内金、人参（人工种植5年及5年以下）、枇杷、苦瓜、芹菜中的一种或几种〕中的一种或几种〕、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、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、二氧化硅）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】、晾晒（或烘干）、喷洒（或不喷洒）食用酒精、晾晒（或烘干）、包装加工而成的非即食风味腐竹/腐皮。

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。

腐皮有各种别名，如：“腐皮”也称豆油皮、油皮、豆腐皮、豆腐衣，但均为同一物质。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌润豆农业发展有限公司