



410490S-2024



汝州市任氏豆制品有限公司企业标准

Q/RRD 0001S-2024

腐竹、豆油皮及制品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

汝州市任氏豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市任氏豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任建军。

本标准替代 Q/RRD 0001S-2019。

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、青豆中的一种或多种为原料，添加或不添加花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯、复配增稠剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、褐藻酸钠、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉）中的一种或多种】、注浆、揭皮、成型、烘干（或晾晒）、蘸（喷洒）或不蘸（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、晾晒（或烘干）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。

根据产品不同可分为：

腐竹及制品：大豆（黄豆）腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、杂粮腐竹、玉米淀粉腐竹；

豆油皮及制品：豆油皮、杂粮豆油皮、玉米淀粉豆油皮、鲜豆油皮。

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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.6 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.7 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 规定。
- 2.1.8 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 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	腐竹及制品	豆油皮及制品	从样品中随机取出一袋，倒入一洁

	条 状	片 状	净白瓷盘中,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	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
	大豆（黄豆）腐竹	杂粮腐竹	豆油皮、杂粮豆	鲜豆油皮		
	黑豆腐竹	玉米淀粉腐竹	油皮、玉米淀粉			
	青豆腐竹		豆油皮			
水分，g/100g	≤	18.0	20.0	35.0	50.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	33.0	28.0	28.0	10.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	10.0	10.0	10.0	6.0	GB 5009.6
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.29				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 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、青豆中的一种或多种为原料，添加或不添加花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯、复配增稠剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、褐藻酸钠、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉）中的一种或多种】、注浆、揭皮、成型、烘干（或晾置）、蘸（喷洒）或不蘸（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。

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“油皮”、“豆腐皮”、“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》、GB/T 22106《非发酵豆制品》和DBS41/ 003《食品安全地方标准 豆油皮》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。

汝州市任氏豆制品有限公司

QB