



410630S-2024



滑县瑞轩豆制品加工厂企业标准

Q/HRD 0002S-2024

腐竹制品、豆油皮制品

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

滑县瑞轩豆制品加工厂 发布

前 言

本标准由滑县瑞轩豆制品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：耿法辉。

H N

Q B

腐竹制品、豆油皮制品

1 范围

本标准规定了腐竹制品、豆油皮制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹【以黄豆、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、聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、聚丙烯酸钠、硫酸钙、食用盐、氯化钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经煮浆、注浆、成型（加入不加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、烘干（或晾置）】、豆油皮【以黄豆、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、聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、聚丙烯酸钠、硫酸钙、食用盐、氯化钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经煮浆、注浆、成型（加入不加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、烘干（或晾置）】中的一种或两种为原料，经油炸（加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）或蒸制回潮（水或白砂糖水溶液）、晾置、刷【食用酒精、盐水（食用盐、生活饮用水）中的一种或两种】或者不刷、包装加工而成的非即食腐竹制品、豆油皮制品。

根据原料及工艺不同可分为：油炸腐竹、油炸豆油皮（又称响铃卷）、豆腐棍（又称豆皮卷、豆筋棍）。

2 术语和定义

响铃卷是以豆油皮为主要原料，经油炸加工而成的油炸豆油皮制品，具有马铃薯状，食用时脆如响铃。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 3.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 3.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 3.1.7 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 3.1.8 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 3.1.9 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 3.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 3.1.11D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.13食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.14大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.15白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

3.2 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	

3.3 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
蛋白质, g/100g	≥ 10 (仅适用于豆腐棍)	GB 5009.5
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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于采用油炸工艺的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于采用油炸工艺的产品)	GB 5009.227

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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。

3.5 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。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、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

本标准适用于以腐竹【以黄豆、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、聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、聚丙烯酸钠、硫酸钙、食用盐、氯化钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经煮浆、注浆、成型（加入不加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、烘干（或晾置）】、豆油皮【以黄豆、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、聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、聚丙烯酸钠、硫酸钙、食用盐、氯化钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经煮浆、注浆、成型（加入不加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、烘干（或晾置）】中的一种或两种为原料，经油炸（加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）或蒸制回潮（水或白砂糖水溶液）、晾置、刷【食用酒精、盐水（食用盐、生活饮用水）中的一种或两种】或者不刷、包装加工而成的非即食腐竹制品、豆油皮制品。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。

滑县瑞轩豆制品加工厂

QB