



410603S-2024



滑县瑞轩豆制品加工厂企业标准

Q/HRD 0001S-2024

腐竹、豆油皮及其制品

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。

本标准自发布实施日起替代 Q/HRD 0001S-2020（备案号：414848S-2020）。

H N

Q B

腐竹、豆油皮及其制品

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮及其制品的分类、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、丙酸钙中的一种或几种，经煮浆、注浆、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】、烘干（或晾置）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及其制品。

根据原料及工艺不同可分为：黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、复合腐竹制品、黄豆豆油皮、黑豆豆油皮、青豆豆油皮、复合豆油皮制品。

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 食用玉米淀粉应符合 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 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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

色 泽	具有产品应有的色泽	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
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
		黄豆腐竹 黑豆腐竹 青豆腐竹	复合腐竹制 品	黄豆油皮 黑豆油皮 青豆油皮 复合豆油皮制品	
水分, g/100g	≤	18.0	20.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	33.0	28.0	28.0	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25			GB 5009.12
丙酸钙 (以丙酸计), g/kg	≤	2.5 (仅适用于添加丙酸钙的产品)			GB 5009.120
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。

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、丙酸钙中的一种或几种，经煮浆、注浆、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】、烘干（或晾置）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及其制品。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”、“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》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