



410946S-2024



新乡市华瑞食品有限公司企业标准

Q/XHR 0001S-2024

腐竹、腐皮

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

新乡市华瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市华瑞食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：李博、王棉。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHR0001S-2022（备案号：412783S-2022）

腐竹、腐皮

1 范围

本标准规定了腐竹、腐皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆(黄豆)、黑豆、青豆中的一种或几种、饮用水为主要原料，加入或不加入花生，经清洗、浸泡、磨浆、滤浆、加入或不加入食用玉米淀粉、复配豆制品消泡剂[聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单甘油酸酯(吐温80)]、复配腐竹漂白剂(低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐)，复配增稠剂(氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠)中的一种或几种、经煮浆、成型、干燥(烘干或晾干)或不干燥、蘸或不蘸[盐水(食用盐、生活饮用水)、食用酒精中的一种或两种]、烘干或不烘干、回潮或不回潮、包装、冷冻储存或不冷冻储存而成的非即食腐竹、腐皮。

产品根据原料和工艺的不同分为：大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、调和腐竹、调和腐皮、鲜大豆腐竹、鲜黑豆腐竹、鲜青豆腐竹、鲜调和腐竹、鲜调和腐皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆(黄豆)、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 复配豆制品消泡剂、复配腐竹漂白剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 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	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	滋味
-----	-----------	----

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	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≤ 18.0	GB 5009.3
	调和腐竹、调和腐皮	≤ 25.0	
	鲜大豆腐竹、鲜黑豆腐竹、鲜青豆腐竹、鲜调和腐竹、鲜调和腐皮	≤ 60.0	
蛋白质, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥ 33.0	GB 5009.5
	调和腐竹、调和腐皮	≥ 28.0	
	鲜大豆腐竹、鲜黑豆腐竹、鲜青豆腐竹、	≥ 18.0	
	鲜调和腐竹、鲜调和腐皮	≥ 15.0	
脂肪, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥ 8.0	GB 5009.6
	鲜大豆腐竹、鲜黑豆腐竹、鲜青豆腐竹、鲜调和腐竹、鲜调和腐皮	≥ 1.0	
铅*(以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.28	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a , g/kg		≤ 0.2	GB 5009.34
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。			

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 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆(黄豆)、黑豆、青豆中的一种或几种、饮用水为主要原料，加入或不加入花生，经清洗、浸泡、磨浆、滤浆、加入或不加入食用玉米淀粉、复配豆制品消泡剂[聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单甘油酸酯(吐温80)]、复配腐竹漂白剂(低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐)，复配增稠剂(氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠)中的一种或几种、经煮浆、成型、干燥(烘干或晾干)或不干燥、蘸或不蘸[盐水(食用盐、生活饮用水)、食用酒精中的一种或两种]、烘干或不烘干、回潮或不回潮、包装、冷冻储存或不冷冻储存而成的非即食腐竹、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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡市华瑞食品有限公司