



410937S-2024



中豆洛阳食品有限公司企业标准

Q/ZDLY 0001S-2024

腐竹、豆油皮及其制品

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

中豆洛阳食品有限公司 发布

前 言

本标准由中豆洛阳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李源鑫。

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，经精选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入食用玉米淀粉、食用盐、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、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种】、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腐竹、豆油皮及制品。

根据所用原辅料不同，产品分为：腐竹、复合腐竹、豆油皮、复合豆油皮。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.8 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.11 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷 盘中，在自然光下，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，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
		腐竹	复合腐竹	豆油皮	复合豆油皮	
水分, g/100g	≤	20.0	30.0	35.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	36.0	25.0	28.0	23.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	16.0	-	10.0	-	GB 5009.6
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25				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: *该项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

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; 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，经精选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入食用玉米淀粉、食用盐、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、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种】、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）】、晾置（或烘干）、喷洒(或不喷洒)食用酒精、晾置（或烘干）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中豆洛阳食品有限公司