



410811S-2024



许昌晟隆实业有限公司企业标准

Q/XSL 0001S-2024

腐竹、豆油皮

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

许昌晟隆实业有限公司 发布

前 言

本标准由许昌晟隆实业有限公司提出。

本标准起草单位：许昌晟隆实业有限公司。

本标准主要起草人：陈保增。

H N
Q B

腐竹、豆油皮

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆、添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、改性大豆磷脂），喷浆、成型、烘干、切段（或不切段）、杀菌、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮。

产品分为：

腐竹类：黄豆腐竹、青豆腐竹、黑豆腐竹；

豆油皮类：黄豆豆油皮、青豆豆油皮、黑豆豆油皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄大豆、青大豆、黑大豆应符合 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 复配消泡剂应符合 GB 26687 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（豆油皮）	薄片状，厚薄一致，允许有少量碎片	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，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。
性状（腐竹）	条状（或段状），均匀一致，允许有少量碎片	
色泽	具有该产品应有的颜色	
气味和滋味	具有原料特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 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	豆油皮	
水分/（g/100g）			

* 该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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、蛋白质、脂肪、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆、添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、改性大豆磷脂），喷浆、成型、烘干、切段（或不切段）、杀菌、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮。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》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。

许昌晟隆实业有限公司