



411351S-2024



河南振宇食品有限公司企业标准

Q/HNZY 0002S-2024

# 豆油皮/丝/条(非发酵性豆制品)

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

河南振宇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南振宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋振廷、杨大鹏、程斟钮、王洪海、郑延刚。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNZY 0002S-2024（备案号：410517S-2014）。

H N

Q B

# 豆油皮/丝/条（非发酵性豆制品）

## 1 范围

本标准规定了豆油皮/丝/条（非发酵性豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、加水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入（白芝麻、黑芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、杏仁、巴旦木仁、玉米、小米、黑米、荞麦、燕麦、高粱、薏米仁、绿豆、蚕豆、赤小豆、豌豆中的一种或几种经粉碎成颗粒或粉）、果蔬粉/汁（菠菜、胡萝卜、枸杞、芹菜、韭菜、紫薯、甜菜、南瓜、番茄中的一种或几种）、香菇粉/汁、魔芋粉中的一种或几种，煮浆{加入或不加入复配食品添加剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配消泡剂[碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅]、复配稳定剂（氯化钙、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠）中的一种或几种}，注浆、揭皮、成型、烘干或不烘干、分切或不分切、平衡水分或不平衡水分、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）食用酒精、包装、搭配或不搭配外购调味包【调味汁包、调味油包、脱水蔬菜包中的一种或多种】、组合或不组合包装、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的非即食豆油皮/丝/条（非发酵性豆制品）。

根据原辅料不同分为：黄豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、黄豆油皮丝、黑豆油皮丝、青豆油皮丝、黄豆油皮条、黑豆油皮条、青豆油皮条、鲜豆油皮、风味豆油皮、风味豆油皮条、风味豆油皮丝、鲜风味豆油皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 黑豆、青豆、蚕豆、豌豆、薏米仁、赤小豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，无肉眼可见外来杂质，还应符合 GB 2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.5 复配食品添加剂、复配消泡剂、复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 白芝麻、黑芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、杏仁、巴旦木仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 香菇粉/汁应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 调味汁包、调味油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 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/丝/条	呈条状、丝状或片状，厚薄均匀一致	从样品中取出适量样品，置于一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，煮制后，尝其滋味
	外购调味料汁包、外购调味油包	液态，允许有原料物质沉淀	
色泽		具有产品应有的色泽	
气、滋味		香气纯正，具有豆油皮特有的豆香气味和滋味，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
水分, g/100g	黄豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、黄豆油皮丝、黑豆油皮丝、青豆油皮丝、黄豆油皮条、黑豆油皮条、青豆油皮条、风味豆油皮、风味豆油皮条、风味豆油皮丝	≤ 45.0	GB 5009.3
	鲜豆油皮、鲜风味豆油皮	≤ 65.0	
蛋白质, g/100g	黄豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、黄豆油皮丝、黑豆油皮丝、青豆油皮丝、黄豆油皮条、黑豆油皮条、青豆油皮条、风味豆油皮、风	≥ 23.0	GB 5009.5

	味豆油皮条、风味豆油皮丝		
	鲜豆油皮、鲜风味豆油皮	≥	12.0
脂肪, g/100g	黄豆油皮、黑豆油皮、青豆油皮、黄豆油皮丝、黑豆油皮丝、青豆油皮丝、黄豆油皮条、黑豆油皮条、青豆油皮条、风味豆油皮、风味豆油皮条、风味豆油皮丝	≥	4.0
铅* (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.29
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g		≤	5.0
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g		≤	0.25
二氧化硫残留量 <sup>a</sup> , g/kg		≤	0.2
<p>注: *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p><sup>a</sup>仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。</p> <p><sup>b</sup>仅适用于外购调味油包的检验。</p> <p>铅指标适用于带料包的产品的混合检验, 未带料包的产品仅检测豆油皮/丝/条。</p>			

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、加水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入(白芝麻、黑芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、杏仁、巴旦木仁、玉米、小米、黑米、荞麦、燕麦、高粱、薏米仁、绿豆、蚕豆、赤小豆、豌豆中的一种或几种经粉碎成颗粒或粉)、果蔬粉/汁(菠菜、胡萝卜、枸杞、芹菜、韭菜、紫薯、甜菜、南瓜、番茄中的一种或几种)、香菇粉/汁、魔芋粉中的一种或几种，煮浆{加入或不加入复配食品添加剂(低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠)、复配消泡剂[碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅]、复配稳定剂(氯化钙、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠)中的一种或几种}，注浆、揭皮、成型、烘干或不烘干、分切或不分切、平衡水分或不平衡水分、蘸(喷洒)或不蘸(不喷洒)食用酒精、包装、搭配或不搭配外购调味包【调味汁包、调味油包、脱水蔬菜包中的一种或多种】、组合或不组合包装、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的非即食豆油皮/丝/条(非发酵性豆制品)。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”、“豆皮”、“豆筋”、“豆衣”，在四川、陕西、山西、东北、福建等地，“豆油皮”也称“油皮”、“油豆皮”、“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》制作本标准，作为组织生产、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。