



413134S-2025



许昌晟隆实业有限公司企业标准

Q/XSL 0005S-2025

腐竹、豆油皮（丝）

2025-10-31 发布

2025-10-31 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。

本标准主要起草人：袁永顺。

H N

Q B

腐竹、豆油皮（丝）

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮（丝）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种或几种大豆为原料，经清洗、浸泡、磨浆（加生活饮用水）、滤浆（或不滤浆）、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种】、滤浆（或不滤浆）、喷浆（布浆）、成型、烘干（或不烘干）、切段或切丝（或不切段、不切丝）、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮（丝）。

根据原辅料不同，产品分为：大豆（黄豆）腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、大豆（黄豆）豆油皮（丝）、黑豆豆油皮（丝）、青豆豆油皮（丝）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆（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 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.4 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.5 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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
色 泽	具有产品应有的色泽	
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
		湿腐竹	干腐竹	豆油皮（丝）	
水分, g/100g	≤	50.0	12.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	25.0	38.0	30.0	GB 5009.5

脂肪, g/100g	≥	10.0	16.0	10.0	GB 5009.6
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.25			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
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 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、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

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种或几种大豆为原料，经清洗、浸泡、磨浆（加生活饮用水）、滤浆（或不滤浆）、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种】、滤浆（或不滤浆）、喷浆（布浆）、成型、烘干（或不烘干）、切段或切丝（或不切段、不切丝）、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮（丝）。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。

许昌晟隆实业有限公司

Q B