



413232S-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）

2025-11-14 发布

2025-11-14 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
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