



410009S-2025



河南川味红食品股份有限公司企业标准

Q/HCS 0009S-2025

非发酵豆制品

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

河南川味红食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南川味红食品股份有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和河南川味红食品股份有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、张猛。

H N

Q B

非发酵豆制品

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，加入或不加入花生，经挑选、清洗、水浸泡、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)、二氧化硅、纯净水】中的一种或几种，经煮浆、揭皮、造型（打结或卷制）或不造型、分切或不分切、晾晒或不晾晒、喷洒盐水（食用盐加水溶解）或不喷洒、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据原料和工艺不同可分为：干制品（经烘干产品）：（腐竹、腐皮、豆油皮、调配腐竹、调配腐皮、调配豆油皮）、湿制品（未经烘干产品）：（腐竹、腐皮、豆油皮、调配腐竹、调配腐皮、调配豆油皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
-----	-----	------

水分, g/100g	≤	15.0 干制品 (腐竹、腐皮、豆油皮)	GB 5009.3
		25.0 干制品 (除腐竹、腐皮、豆油皮外产品)	
		45.0 湿制品	
蛋白质, g/100g	≥	35.0 干制品 (腐竹、腐皮、豆油皮)	GB 5009.5
		28.0 干制品 (除腐竹、腐皮、豆油皮外产品)	
		15.0 湿制品	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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; 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

本标准适用于以以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，加入或不加入花生，经挑选、清洗、水浸泡、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、二氧化硅、纯净水】中的一种或几种，经煮浆、揭皮、造型（打结或卷制）或不造型、分切或不分切、晾晒或不晾晒、喷洒盐水（食用盐加水溶解）或不喷洒、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

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》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。

河南川味红股份有限公司

Q B