



410744S-2025



洛阳欣润生物科技有限公司企业标准

Q/LXR 0001S-2025

# 豆油皮、腐竹及复配腐竹

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

洛阳欣润生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳欣润生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：邢颜涛。

H N

Q B

# 豆油皮、腐竹及复配腐竹

## 1 范围

本标准规定了豆油皮、腐竹及复配腐竹的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入食用玉米淀粉、食用盐、煮浆（加入或不加入复配消泡剂[聚二甲基硅氧烷、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、二氧化硅]或[聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 80）]、复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、卡拉胶）、复配豆类制品稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、大豆粉）中的一种或几种）、注浆、揭皮、成型、蘸盐水或不蘸盐水（食用盐加水溶解）、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食豆油皮、腐竹及复配腐竹。

根据原料不同可分为：鲜（湿）腐竹（黄豆腐竹、青豆腐竹、黑豆腐竹）、鲜（湿）复配腐竹、干腐竹（黄豆腐竹、青豆腐竹、黑豆腐竹）、干复配腐竹、干豆油皮、鲜豆油皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 复配消泡剂、复配漂白剂、复配增稠剂、复配豆类制品稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 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
	干腐竹、干豆油皮	干复配腐竹	鲜(湿)腐竹、鲜豆油皮	鲜(湿)复配腐竹	
水分, g/100g	≤	20.0		65.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	36.0	25.0	15.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25			GB 5009.12
脂肪, g/100g	≥	10.0	8.0	-	GB 5009.6
二氧化硫残留量 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2			GB 5009.34
注:*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
a. 仅限于添加复配漂白剂的产品。					

#### 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

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；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

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入食用玉米淀粉、食用盐、煮浆{加入或不加入复配消泡剂[聚二甲基硅氧烷、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、二氧化硅]或[聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）]、复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、卡拉胶）、复配豆类制品稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、大豆粉）中的一种或几种}、注浆、揭皮、成型、蘸盐水或不蘸盐水（食用盐加水溶解）、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食豆油皮、腐竹及复配腐竹。

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》的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。

洛阳欣润生物科技有限公司

QB