



411008S-2025



安阳市馋客食品有限公司企业标准

Q/ACS 0001S-2025

非发酵豆制品（分装）

2025-04-03 发布

2025-04-03 实施

安阳市馋客食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市饕客食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱红杰、高婉悦。

H N

Q B

非发酵豆制品（分装）

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。

本标准适用于以腐竹、腐皮、腐竹制品（玉米淀粉腐竹制品、杂粮腐竹制品、调和腐竹制品）、腐皮制品（玉米淀粉豆油皮制品、杂粮豆油皮制品、调和豆油皮制品）为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食非发酵豆制品（分装）。

根据所用原辅料不同，产品分为：腐竹、腐皮、腐竹制品（玉米淀粉腐竹制品、杂粮腐竹制品、调和腐竹制品）、腐皮制品（玉米淀粉豆油皮制品、杂粮豆油皮制品、调和豆油皮制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、腐皮、腐竹制品、腐皮制品应符合 GB 2712 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	
	腐竹	腐竹制品	腐皮及其制品		
水分, g/100g	≤	18.0	25.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	33.0	25.0	20.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.28			GB 5009.12

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（定量包装产品）应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

污染物限量应符合GB 2762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（不适用于计重称量的预包装食品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以腐竹、腐皮、腐竹制品（玉米淀粉腐竹制品、杂粮腐竹制品、调和腐竹制品）、腐皮制品（玉米淀粉豆油皮制品、杂粮豆油皮制品、调和豆油皮制品）为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食非发酵豆制品（分装）。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”，在四川、陕西、山西、东北、福建等地，“豆油皮”也称“油皮”、“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。

安阳市馋客食品有限公司